USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION
USAGE ET INSTALLATION
GEBRAUCH UND INSTALLATION
USO Y INSTALACIÓN
USO E INSTALAÇÃO

MD3000
ON DEMAND

Dichiarazione di conformità CE
Con la presente il **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** dichiara sotto la propria responsabilità che:

EC Declaration of conformity
GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declares, under its own responsibility, that:

Certificat de conformité CE
Par la présente le **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** déclare sous sa propre responsabilité que:

EG-Konformitätserklärung
Die **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** hiermit in eigener Verantwortlichkeit wie folgt:

Declaraciòn de conformidad CE
Con la presente el **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara bajo su propia responsabilidad que:

Declaração de conformidade
Com a presente o **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara, sob a própria responsabilidade que:

- Apparecchio - Appliance - Appareil - Gerätes - Aparato - Aparelho
- Marca - Brand - Marque - Marke - Marca - Tipo
- Fabbricante - Manufacturer - Fabricant
  Hersteller - Fabricante - Fabricante
- Tipo di macchina - Type of machine - Type de la machine
  Maschinentypen - Tipo de la màquina - Tipo de la màquina
- N° della macchina - Serial number - N° de la machine
  Maschinen-Nummer - N° de la máquina - No de la máquina

- vedere targa dati
- refer to machine data
- voir étiquette données
- siehe Angaben zum Maschinentyp
- ver la placa de la caracterìsticas
- ver la plaqueta das características

è conforme alle seguenti direttive:
est conforme aux normatives suivantes:
es conforme a las siguientes directivas:

is in compliance with the following directives:
entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:
está conforme às seguintes directrizes:

2006/42/EC **Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Normes CE Machines**
EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE

2006/95/EC **Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Normes CE Basse-tension**
EG-Niederspannungrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE

2004/108/EC **EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Normes CE Compatibilité électromagnétique**
EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE
Directiva sobre a compatibilidade el.magn. CE

e successive modifiche ed integrazioni.
et modifications ultérieures et intégrations.
y siguientes modificaciones e integraciones.

and later modifications and integrations.
sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
e alterações e integrações subsequentes.

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.
Il fascicolo tecnico è archiviato da "Product Development Manager" presso la sede legale.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions.
The technical booklet is archived by the "Product Development Manager" at the company's legal headquarters.

La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.
Le fascicule technique est archivé par "Product Development Manager" auprès du siège juridique.

Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.
Die technischen Unterlagen wurden vom "Product Development Manager" am Geschäftssitz archiviert.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.
El fascículo técnico está archivado por "Product Development Manager" en la sede legal.

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.
O manual técnico foi arquivado pela "Product Development Manager" junto da sede legal.

Sede legale - Legal headquarters - Siège juridique
Geschäftssitz archiviert - Sede legal - Sede legal: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), ITALY

Data - Date - Date
Datum - Fecha - Data 16.07.2012

Product Development Manager

Industrial Manager

Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripcíon - Descrição

MD3000
Touch Screen



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT LEGENDA

1 Coperchio tramoggia
2 Tramoggia caffè in grani
3 Serranda tramoggia
4 Vite regolazione macine
5 Display "Touch Screen"
7 Scivolo caffè macinato
9 Attuatore: start in modalità "preselezione"
10 Lampada spia ON
11 Interruttore generale
12 Forcella supporto portafiltro
13 Vassoio raccolta macinato
14 Targa dati
16 Morsetto equipotenziale
18 Indicatore riferimento macinatura

GB LEGEND

1 Receptacle lid
2 Coffee beans receptacle
3 Receptacle door
4 Machine adjustment screw
5 "Touch Screen" Display
7 Ground coffee chute
9 Actuator: start in "preselection" mode "preselezione"
10 ON indicator light
11 On-off switch
12 Filter basket bracket
13 Ground coffee collection tray
14 Data label
16 Unipotential terminal
18 Grinding reference indicator light

FR LEGENDE

1 Couvercle trémie
2 Trémie café en grains
3 Fermeture trémie
4 Vis de réglage de moulage
5 Ecran "Touch Screen"
7 Rampe de café moulu
9 Réalisateur: start en mode “présélection"
10 Lampe témoin ON
11 Interrupteur général
12 Fourche support porte-filtre
13 Plateau de recueil du café moulu
14 Plaquette d’informations
16 Câble équipotentiel
18 Indicateur de référence du moulage

DE LEGENDE

1 Abdeckung Trichter
2 Trichter zur Kaffeebohneneinfüllung
3 Trichterverriegelung
4 Schraube zur Mahlwerkeinstellung
5 Display "Touch Screen"
7 Kaffeerutsche
9 Stellglied: Start in Betriebsart "Vorselektion"
10 Kontrolleuchte ‘Gerät eingeschaltet’
11 Hauptschalter
12 Filterhaltergabel
13 Tablett zur Sammlung des gemahlenen Kaffees
14 Typenschild
16 Klemme equipotentialer Anschluß
18 Bezugsmarke Mahlwerk

ES LEYENDA

1 Tapadera tolva
2 Tolva café en granos
3 Cierre tolva
4 Perno regulación molinillo
5 Display "Touch Screen"
7 Rampa café molido
9 Actuador: start en modalidad "preselección"
10 Indicador luminoso ON
11 Interruptor general
12 Horquilla soporte portafiltro
13 Bandeja recogida café molido
14 Tarjeta datos
16 Borne equipotencial
18 Indicador referencia café molido

PT LEGENDA

1 Tampa tremonha
2 Tremonha café em grão
3 Grade tremonha
4 Parafuso regulação das mós
5 Display "Touch Screen"
7 Escorregão do café moído
9 Actuador: start em modalidade "pré-selecção"
10 Lâmpada pilôto ON
11 Interruptor geral
12 Forquilha suporte porta-filtro
13 Tabuleiro recolha café moído
14 Placa dados
16 Borne equipotencial
18 Indicador de referência moedura

Italiano

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per il Suo nuovo macinadosatore On Demand.
Con questo acquisto Lei ha scelto un apparecchio d'avanguardia costruito secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; un apparecchio che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con il Suo nuovo apparecchio; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

Italiano

1. Prescrizioni generali

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della stesso.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto per la macinatura di caffè in grani e la dosatura di caffè macinato da impiegare nelle macchine per caffè espresso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Rumorosità: l'apparecchio non supera i 70 dB.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.
  Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).
  Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:
  - essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
  - utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere appoggiato su una superficie piana e stabile.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica) nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

3. Prescrizioni elettriche di installazione

All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Controllare inoltre che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati.

4. Collegamento equipotenziale

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.
Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

Terminata l'installazione è NECESSARIO eseguire questo tipo di collegamento:

- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare un capo del conduttore al morsetto (vedere *capitolo immagini figura 1*) e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

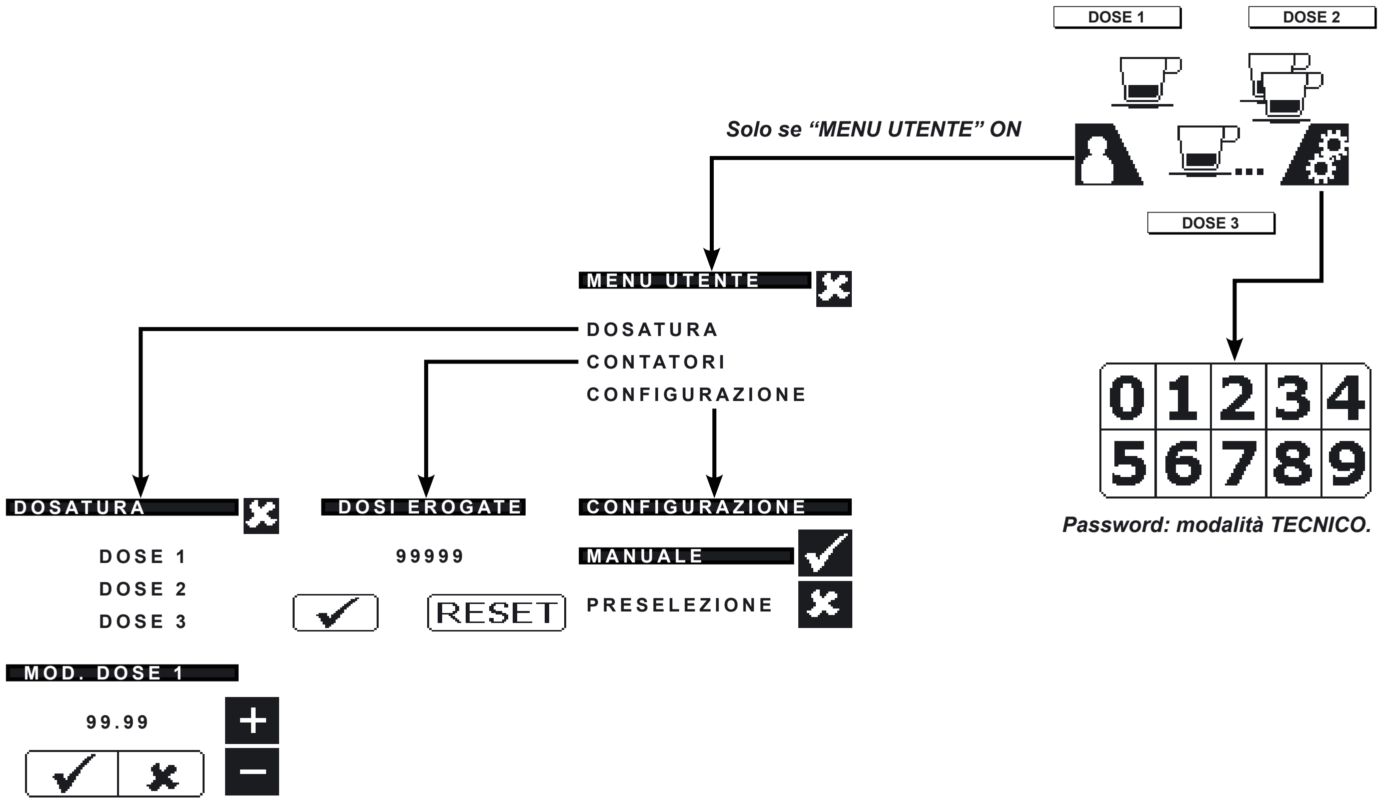
La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.

N.B.: NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.

Ricordiamo che il Gruppo Cimbali Spa non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico.
Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.

USO

5. Flusso di programmazione



Premere l'icona ✓ per confermare le eventuali modifiche apportate ai valori o selezionare una voce.

Premere l'icona ✗ per lasciare i valori inalterati e tornare alla schermata precedente.

Dopo 10 secondi di inattività sul display compare la schermata principale.

6. Accensione giornaliera

Operazioni preliminari
Controllare che la tramoggia (**2**) sia perfettamente posizionata sul macinadosatore, sollevare il coperchio (**1**), e riempirla con caffè in grani.
Verificare la completa apertura della serranda (**3**), spingendola verso l'interno.



Accensione: indicazioni generali

⚠ "Prima di mettere in funzione l'apparecchio accertarsi che l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito".

Avviare l'apparecchio posizionando l'interruttore (**11**) sull'indicazione "1" e verificare l'accensione della lampada spia "ON" (**10**).

All'accensione del macinadosatore sul display viene visualizzata la schermata principale:



M: "Manuale";

P: "Preselezione".

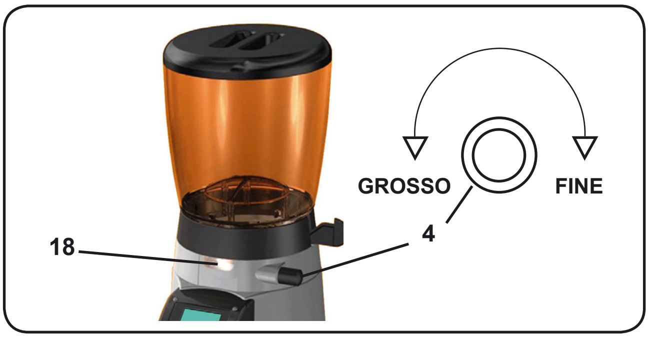
Al termine dell'attività giornaliera, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore generale (**11**) sulla posizione "0", con conseguente spegnimento della lampada spia (**10**).

7. Regolazione delle macine

La regolazione delle macine per ottenere un differente grado di macinatura, si effettua tramite la vite (**4**) e le variazioni si possono verificare guardando quanto riportato dall'indicatore (**18**) graduato.

Se ci si avvede che l'erogazione dalla macchina per caffè è molto lenta, significa che si utilizza caffè macinato troppo fine, quindi è necessario ruotare la vite (**4**) in senso antiorario per ottenere una macinatura più grossa.

Viceversa, se ci si avvede che l'erogazione dalla macchina per caffè è molto veloce, significa che si utilizza caffè macinato troppo grosso, quindi è necessario ruotare la vite (**4**) in senso orario (non più di 1/4 di giro alla volta) per ottenere una macinatura più fine.



8. Prelievi di caffè macinato

Il macinadosatore può essere impostato con 2 differenti modalità di prelievo:

Funzionamento "Manuale" M

1) Posizionare il portafiltro della macchina per caffè sulla forcella (**12**).
2) Selezionare la dose prescelta (singola o doppia) premendo l'icona sul display Touch Screen.
3) Al rilascio dell'icona sul display Touch Screen il macinadosatore si mette in funzione per il tempo dose impostato e dallo scivolo (**7**) scende il caffè macinato.

L'arresto della macinatura avviene in modo automatico.

Nota: l'arresto della macinatura può avvenire prima del tempo dose impostato premendo il display Touch Screen.

Per la macinatura continua premere e mantenere premuta l'icona ...:

- *con valore dose* ***00.00***: la macinatura avviene in modo continuo finché si tiene premuta la relativa icona ...;
- *con valore dose diverso da* ***00.00***: la macinatura avviene in modo continuo finché si tiene premuta la relativa icona ..., ma non oltre il tempo impostato.

Nota: il *valore dose* viene impostato dal tecnico.

Per le impostazioni dei tempi dose consultare il paragrafo *DOSATURA*.



Funzionamento "Preselezione" P

1) Selezionare preventivamente sul display Touch Screen la dose (singola, doppia o continua) che si desidera ottenere; la selezione attiva è rappresentata dal riquadro scuro (visualizzato in modo alternato) dietro l'icona della tazzina, come evidenziato nelle figure a lato.
2) Posizionare il portafiltro della macchina per caffè sulla forcella (**12**) assicurandosi che prema l'attuatore (**9**).

   Nota: è la pressione dell'attuatore (9) che mette in azione le macine.
3) Il macinadosatore si mette in funzione per il tempo dose impostato e dallo scivolo (**7**) scende il caffè macinato.

L'arresto della macinatura avviene in modo automatico.

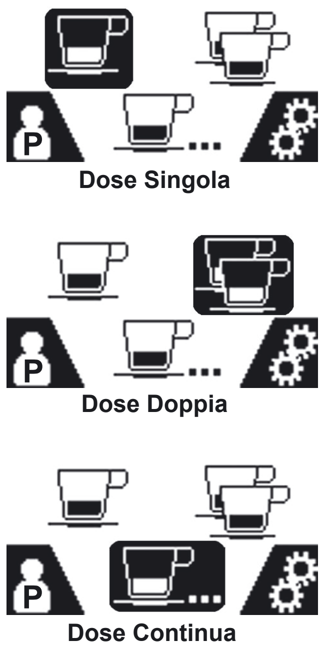
Nota: l'arresto della macinatura può avvenire prima del tempo dose impostato premendo il display Touch Screen.

Nota: al termine della macinatura il simbolo si riposiziona sull'icona della dose impostata dal tecnico.

Nota: in modalità preselezione dosata, tra la fine di una macinatura e l'inizio della successiva devono trascorrere almeno 2 secondi, determinati dal rilascio dell'attuatore (**9**).

Per le impostazioni dei tempi dose consultare il paragrafo *DOSATURA*.

FUNZIONAMENTO "PRESELEZIONE" P





NON introdurre alcun oggetto all'interno dello scivolo caffè (7).

Misurino

Con il macinadosatore viene fornito in dotazione il misurino riportato a lato. Il centro del simbolo "CF" corrisponde a 25 ml e a circa 7.5 g (dato variabile a seconda della granulometria e al tipo di caffè).

Italiano

MENÙ UTENTE

⚠ Tutte le voci di seguito descritte sono visualizzabili solo se la voce “MENU UTENTE” è abilitata (ON) nel MENU CLIENTE.

9. Menù Utente: Dosatura

Variazione tempo dose (modalità utente)
Per aumentare o diminuire i tempi dose procedere nel seguente modo:

1) premere l’icona dalla schermata principale:



2) Sul display viene visualizzato:

MENU UTENTE

DOSATURA
CONTATORI
CONFIGURAZIONE

3) premere la voce *DOSATURA;* sul display viene visualizzato:

DOSATURA

DOSE 1
DOSE 2
DOSE 3

4) selezionare la dose che si desidera modificare; sul display viene visualizzato:

MOD. DOSE 1

99.99

Modificare il valore con le icone “**+**” e “**-**”; confermare il valore immesso tramite l’icona ✔ oppure premere l’icona ✘ per lasciare il valore inalterato.

La corrispondenza numero dose è la seguente:

DOSE 1 per la dose singola ;

DOSE 2 per la dose doppia ;

* *DOSE 3* per la dose continua ...

* La macinatura in modalità continua (DOSE 3) può essere modificata solo dal personale tecnico.

N.B.: la variazione del tempo di macinatura della dose singola nella modalità utente è di ± 25 centesimi di secondo (0 ÷ 1/4 secondo).

La variazione del tempo di macinatura della dose doppia nella modalità utente è di ± 50 centesimi di secondo (0 ÷ 1/2 secondo).

9.1 Menù Utente: Contatori

1) Per visualizzare il numero delle dosi erogate premere l’icona dalla schermata principale:



2) Sul display viene visualizzato:

MENU UTENTE

DOSATURA
CONTATORI
CONFIGURAZIONE

3) Premere sulla voce CONTATORI*;* sul display viene visualizzato:

DOSI EROGATE

99999

✔ RESET

Premere sulla voce RESET per circa 4 secondi per azzerare il contatore oppure premere l’icona ✔ per tornare al menù precedente.

9.2 Menù Utente: Configurazione

Impostazione modalità di prelievo

Il macinadosatore può essere impostato con 2 differenti modalità di prelievo, impostabili dall'utente accedendo al menù dedicato.

1) Premere l'icona dalla schermata principale:



2) Sul display viene visualizzato:

MENU UTENTE

DOSATURA

CONTATORI

CONFIGURAZIONE

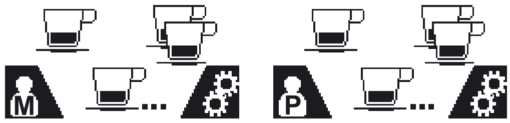
3) Premere sulla voce *CONFIGURAZIONE;* sul display viene visualizzato:

CONFIGURAZIONE

MANUALE

PRESELEZIONE

4) Selezionare la modalità di prelievo desiderata premendo la relativa voce, quindi confermare premendo l'icona . L'impostazione scelta, **M** (Manuale) o **P** (Preselezione), è visualizzata in basso a sinistra sul display:



10. Operazioni di pulizia

Per la corretta applicazione del sistema di <u>sicurezza alimentare (HACCP)</u> attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

Avvertenze generali

Operazioni da eseguire al termine della giornata lavorativa.

Occorre effettuare periodicamente la pulizia del macinadosatore, con particolare riguardo alle zone destinate al contatto con il caffè.

Per procedere alle operazioni di pulizia operare come indicato di seguito.

Spegnere sempre l'apparecchio tramite l'interruttore (**11**) e togliere l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore onnipolare.

Non immergere l'apparecchio in acqua.

Pulizia tramoggia (2)

Chiudere la serranda (**3**), tirandola verso l'esterno e separare la tramoggia (**2**) dal macinadosatore.

Togliere il caffè eventualmente rimasto nella tramoggia (**2**).

Lavarla mediante un panno umido utilizzando prodotti e modalità normalmente in uso per oggetti a contatto con gli alimenti, risciaquare accuratamente ed asciugare, rimuovendo eventuali residui organici presenti.

Prima di riposizionare la tramoggia (**2**) sul macinadosatore accertarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.

Carrozzeria

Usare un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti.

N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dell'apparecchio.



11. Avvertenze

AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto dell'apparecchio.

Non azionare mai l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.

Fare attenzione che l'apparecchio non venga azionato da bambini oppure da persone non istruite all'uso dello stesso.

PROTETTORE TERMICO

Nel caso di un eccessivo riscaldamento degli avvolgimenti del motore, causato da anomalie di funzionamento, è previsto l'intervento di un protettore termico.

Lasciare raffreddare per qualche minuto prima di riattivare l'apparecchio.

Qualora il problema si manifestasse nuovamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

CONSERVAZIONE DEL CAFFE'

Utilizzare sempre caffè fresco, in grani, conservato in barattoli o sacchetti impermeabili a chiusura ermetica, al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto.

Al termine della giornata lavorativa cercare di esaurire tutto il caffè macinato rimasto nel dosatore, in quanto soggetto alla perdita degli aromi ed al deterioramento.

⚠ **INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ**

Quando l'apparecchio rimane a lungo incustodito (di notte, durante la chiusura settimanale o durante le vacanze), eseguire le seguenti operazioni:

- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **svuotare la tramoggia.**

L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni a persone o cose.

12. Manutenzione e riparazioni

In caso di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.

⚠ **ATTENZIONE**: una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti dell'apparecchio.

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

⚠ **ATTENZIONE**

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere l'apparecchio e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.

⚠ **Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile:**

- **seguire tutte le istruzioni del costruttore;**
- **far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e succesivamente ogni anno).**

13. Messa fuori servizio definitiva

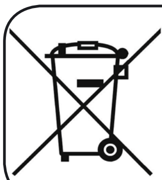
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

14. Anomalie - Guasti

Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dall'apparecchio rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non funziona e la spia (**10**) è spenta.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**11**).
	Tramoggia caffè (**2**) non posizionata correttamente	Riposizionare la tramoggia (**2**) affinché chiuda il micro di sicurezza
	Intervento protettore termico.	Attendere che l'apparecchio si raffreddi.
L'apparecchio funziona correttamente ma non esce caffè macinato.	Serranda (**3**) tramoggia chiusa.	Spingere la serranda (**3**) verso l'interno per aprire il passaggio del caffè alle macine.

English

Dear Customer,
We congratulate with you for your new "On Demand" coffee grinder.
With this purchase you've chosen an up to date apparatus, built after the most advanced principles of modern technology, a unit, which gives you not only a perfect synthesis of efficiency and functonality, but puts also at your disposal everything you need for a good working.
The advice we give you of spending a bit of your time in reading this manual comes from our desire of helping you in reaching a good knowledge of your new apparatus.
We're sure of finding you of the same advice.
With our best wishes of a good work.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

English

1. General Rules

Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.
Keep this booklet handy for easy reference.

- This machine is used for grinding coffee beans and dosing the ground coffee for expresso coffee machines.
- The machine must only be used by suitably trained employees who are well aware of the possible risks that can occur when operating the machine.
- The machine is for professional use only.
- The machine must not be used by children or by people with physical, sensorial, or mental impairments: if such people use the appliance, they must be supervised during operation.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Noise: the equipment does not exceed 70dB.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

2. Installation Rules

WARNING

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads.
  Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example).
  If moving the machine by hand, make sure:
  - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
  - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical system.
- Completely unwind the power supply cable.
- The machine should sit on a flat and stable surface.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not clean the machine with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power supply in compliance with installation rules.

The electrical safety of this machine is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

It is unadvisable to use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords. If their use is indispensible, only use simple or multiple adaptor plugs and extension cords that are in compliance with safety laws. Make sure these devices do not exceed the voltage capacity marked on the simple adaptor and on extension cords, and the maximum voltage marked on the multiple adaptor.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate.

4. Equipotential Connection

This type of connection, required by some laws, prevents differences in the electric potential level between the earthing connections of equipment installed in the same room.
This machine is provided with a clamp underneath the base for connection to an external equipotential cable.

After installation, this type of connection MUST be made:

- Use a cable with a nominal section in compliance with the laws in force.
- Connect one end of the cable to the clamp (see *illustrations chapter figure 1*) and the other end to the earthing of adjacent equipment.

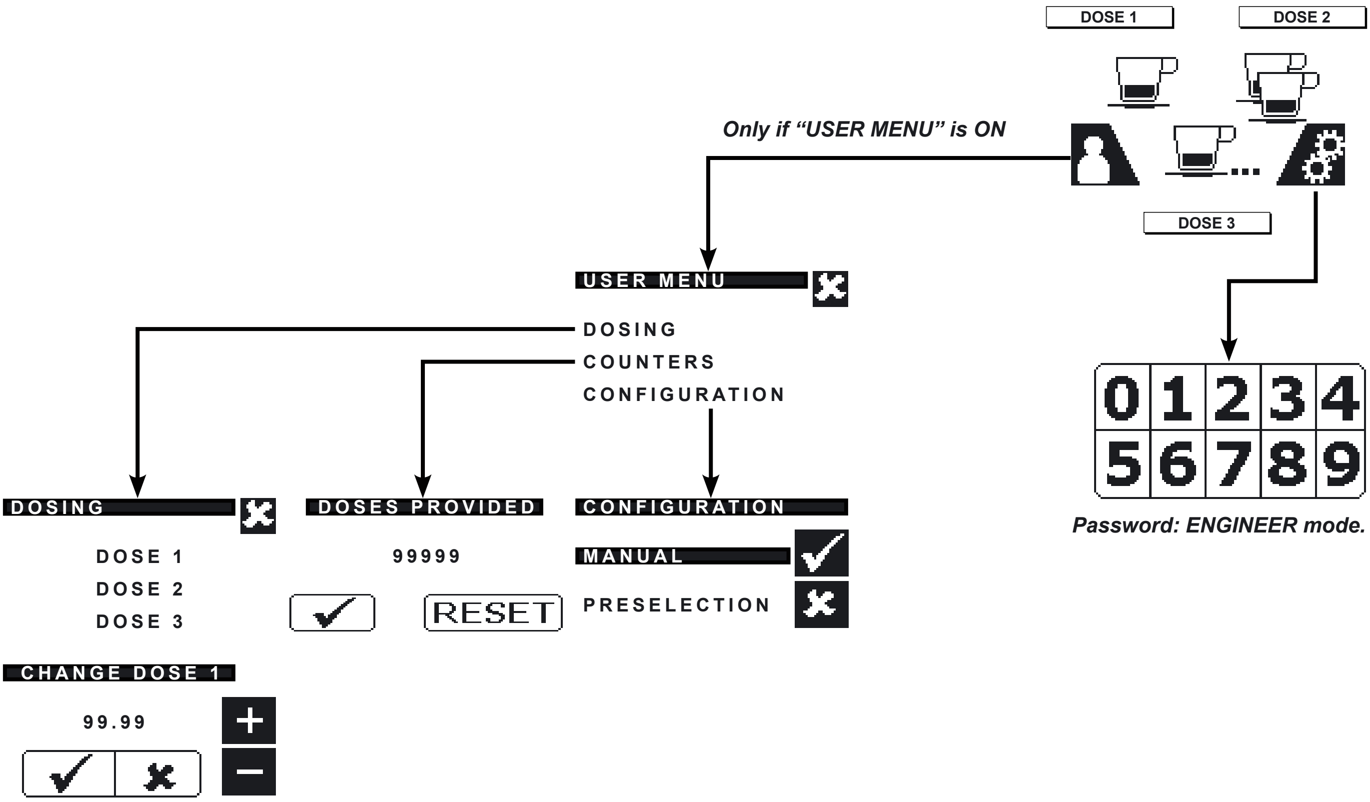
Failure to follow this safety norm releases the manufacturer from any responsibility for machine breakdowns or damage to people or property.

NOTE: DO NOT CONNECT TO THE POWER SUPPLY EARTHING BECAUSE IT IS NOT CONSIDERED AN EQUIPOTENTIAL CABLE CONNECTION.

Bear in mind that Gruppo Cimbali S.p.A. is not responsible for damage caused by improper electrical connections, and that the installer is responsible for any damage.

USE

5. Data flow chart



Press the icon to confirm any changes to values or select an item.

Press the icon to leave the values unchanged and return to the previous screen.

After 10 seconds of inactivity the main screen is displayed .

6. Setting at work

Preliminary operations
Check that the coffee beans receptacle (**2**) is correctly positioned on the grinder-doser. Lift the lid (**1**) and fill with coffee beans. Check that the gate (**3**) is open, by pushing it inward.



Switching on – general instructions

⚠ "Ensure that the mains switch is on before switching on the appliance."

Turn switch (**11**) to position "1" to switch on the machine and check that the indicator light "ON" (**10**) is lit.

When the measure grinder turns on the main screen is displayed:



The machine is ready for use.
The letter below on the left indicates the set operation mode:

<u>**M**</u>: "Manual";

<u>**P**</u>: "Pre-selection".

At the end of the working day, switch off the appliance by turning the general switch (**11**) to "0". The indicator light (**10**) switches off.

7. Regulating the grind

The machine may be adjusted for different grindings (from fine to course) via a screw (**4**) as shown on the graded indicator (**18**).

If the flow of the coffee from the machine is very slow, this indicates that the coffee is too finely ground. It will therefore be necessary to turn the screw (**4**) anti-clockwise to obtain a coarser grind.

If the flow of the coffee from the machine is very fast, this indicates that the coffee is too coarsely ground. It will therefore be necessary to turn the screw (**4**) clockwise to obtain a finer ground.



8. Removing the ground coffee

The measure grinder can be set with 2 different drawing modes:

M "Manual" operation

1) Place the coffee machine's filter-holder on to the fork (**12**).
2) Select the pre-chosen measure (single or double) pressing the icon on the Touch Screen display.
3) When the icon on the Touch Screen display is released the measure grinder operates for the set measure-time and the ground coffee descends from the chute (**7**).

Grinding is stopped automatically.

Note: the grinding cycle can be stopped before the set grinding time by pressing the Touch Screen.

For continuous grinding press the ... icon and keep it pressed:

- *with measure value* ***00.00***: grinding occurs continuously as long as the ... icon is kept pressed;
- *with measure value other than* ***00.00***: grinding occurs continuously as long as the ... icon is kept pressed, but not over the set time.

Note: the *measure value* is set by the technician.

As to measure-time settings see the DOSING paragraph.



P "Pre-selection" operation

1) Select beforehand on the Touch Screen display the measure (single, double or continuous) that is desired to be drawn; The active selection is represented by the black square (displayed alternating) behind the cup icon, as shown in the figure opposite.
2) Place the coffee machine's filter-holder on to the fork (**12**) ensuring that it presses the actuator (**9**).

   Note: it is the actuator (9) pressure that operates the grinders.
3) The measure grinder operates for the set measure-time and the ground coffee descends from the chute (**7**).

Grinding is stopped automatically.

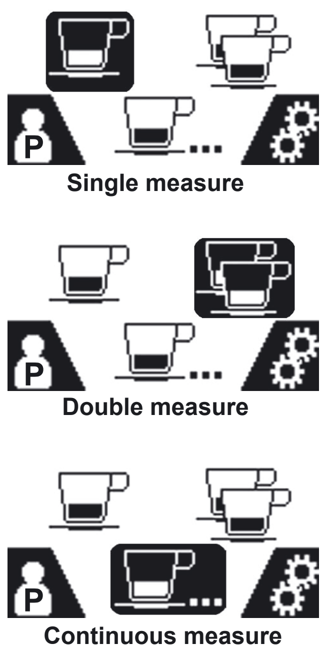
Note: the grinding cycle can be stopped before the set grinding time by pressing the Touch Screen.

Note: at the end of the grinding phase, the symbol returns to the icon of the dose set by the technician.

Note: in the pre-selection mode, at least 2 seconds must pass between one grinding cycle and another, and is determined by the release of the actuator (**9**).

As to measure-time settings see the DOSING paragraph.

P "PRE-SELECTION" OPERATION





DO NOT insert any object inside the coffee chute (7).

Measure

The grinder is supplied with a measure on its side. The center of the CF symbol corresponds to 25 ml and approximately 7.5 grams (can vary depending on the granule size and type of coffee).

FAEMA

English

USER MENU

All the items below can be displayed only if the “USER MENU” item is enabled (ON) in the CUSTOMER MENU.

9. User Menu: Dosing

Measure-time variation (user mode)

To increase or decrease the measure-time operate as follows:

1) press the icon from the main screen:



2) The following is displayed:

USER MENU

DOSING

COUNTERS

CONFIGURATION

3) press the DOSING item; the following is displayed:

DOSING

DOSE 1

DOSE 2

DOSE 3

4) select the measure to be modified; the following is displayed:

CHANGE DOSE 1

99.99

Change the value by the “**+**” and “**-**” icons; confirm the entered value by the icon or press the icon to leave it unchanged.

The measure-number correspondence is the following:

DOSE 1 for the single measure ;

DOSE 2 for the double measure ;

* *DOSE 3* for the continuous measure

* Grinding in continuous mode (DOSE 3) can only be modified by the technician.

Note: single-measure’s grinding time variation in user mode is ± 25 hundredths of second (0 ÷ 1/4 second).

Double-measure’s grinding time variation in user mode is ± 50 hundredths of second (0 ÷ 1/2 second).

9.1 User Menu: Counters

1) To display the number of dispensed measures press the icon from the main screen:



2) The following is displayed:

USER MENU

DOSING

COUNTERS

CONFIGURATION

3) Press the COUNTERS item; the following is displayed:

DOSES PROVIDED

99999

RESET

Press the RESET icon for about 4 seconds to reset the counter or press the icon to return to the previous menu.

9.2 User Menu: Configuration

Drawing mode setting

The measure grinder can be set with 2 different drawing modes, which can be set by the user by entering the dedicated menu.

1) press the icon from the main screen::



2) The following is displayed:

USER MENU

DOSING

COUNTERS

CONFIGURATION

3) Press the CONFIGURATION item; the following is displayed:

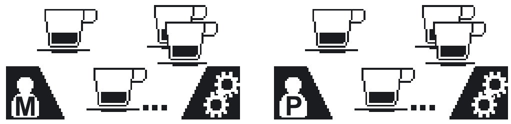
CONFIGURATION

MANUAL

PRESELECTION

4) Select the desired drawing mode by pressing the relating icon, then confirm it by pressing the icon.

The chosen setting, **M** (Manual) o **P** (Pre-selection), is shown below on the left on display:



10. Cleaning Operations

For correct application of the <u>food safety system (HACCP)</u>, please follow the instructions in this paragraph.

General

To be performed at the end of the working day.

The grinder-doser should be cleaned periodically, with special attention given to those areas that come into contact with the coffee.

To clean, follow these procedures:

Always switch off the appliance at switch (**11**) and cut off from the mains via the omnipolar switch.

Do not immerse the appliance in water.

Cleaning the coffee beans receptacle (2)

Close the gate (**3**) pulling it towards the outside and separate the coffee beans receptacle (**2**) from the grinder-doser.

Remove any remaining coffee from the coffee beans receptacle (**2**).

Wash the receptacle with a damp cloth using methods and detergents suitable to objects that come into contact with foodstuffs. Rinse thoroughly and dry, removing any organic residue.

Before replacing the coffee beans receptacle (**2**) on the grinder-doser, ensure that all the parts have been dried thoroughly

Bodywork

Clean the bodywork of the appliance with a soft cloth and use products that DO NOT contain ammonia or abrasive substances. Remove any organic residue.

N.B. Do not spray liquids inside the openings of the appliance.



11. Caution

GENERAL

The manufacturer declines all responsibility for damages to persons or things due to improper use.

Never use the appliance with wet hands or bare feet.

Ensure that the appliance is not used by children or persons who have not been instructed in its correct use.

THERMAL PROTECTOR

The thermal protector cuts in if the motor gets overheated due to malfunction.
Allow the appliance to cool down before switching it on again.
If the problem is repeated, call the authorized servicing department.

COFFEE STORAGE

Always use fresh coffee beans and store in jars or waterproof, sealed bags. Keep away from light sources and store in a cool, dry place.
Try to use up all the coffee in the doser at the end of the working day since it can lose its aroma and spoil.

⚠ **MACHINE CLOSE-DOWN**

When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:

- **Remove the plug or switch off the main switch.**
- **Empty the coffee beans receptacle.**

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

12. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the appliance, turn off the main off-on switch, and call the service center.

⚠ **WARNING**: Maintenance by unqualified people can jeopardize the safety and conformity of the appliance.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

⚠ **WARNING**

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

If original spare parts are not used, the manufacturer warranty will no longer be valid.

If the power supply cord is damaged, switch off the appliance and request a replacement from the service center.

⚠ **To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:**

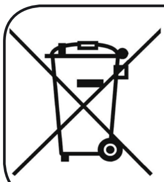
- **follow all the manufacturer's instructions;**
- **have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).**

13. Dismantling the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.

Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.



DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

14. Malfunctions – Faults

In order to avoid unnecessary costs, ensure that the problem occurring in the machine is not included in the following table before calling the servicing department.

DEFECT	CAUSE	REMEDY
The appliance does not function and the indicator light (**10**) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the mains switch (**11**).
	Coffee hopper (**2**) not placed properly.	Reposition the hopper (**2**) so that it closes the safety switch.
	Thermal protector has cut in.	Wait until the appliance has cooled down.
The appliance functions correctly but ground coffee is not dispensed.	Coffee beans receptacle gate (**3**) closed	Push the gate (**3**) towards the inside to open the passage of the coffee to the grinder.

Chère Madame, cher Monsieur
Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre moulin à café "On Demand".
Avec cet achat vous avez choisi une appareil moderne, construite selon les principes les plus avancés de la technique d'aujourd'hui, une appareil qui vous offre une parfaite synthèse d'efficacité et de fonctionnalite et qui met ê votre disposition tout ce dont vous avez besoin pour obtenir un bon travail.
Le conseil que nous vous donnons de consacrer un peu de votre temps à la lecture de cette brochure vient du désir que nous avons de vous aider à atteindre une bonne connaissance de votre nouvelle appareil.
Nous sommes certains que vous serez du même avis. Avec nos meilleurs souhaits de bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Français

Index

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

1. Prescriptions générales

Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil de quelque façon que ce soit, car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes hygiéniques.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- Cet appareil est utilisable pour le moulage de café en grain et le dosage du café moulu à utiliser dans les machines pour caffés espresso.
- L'appareil ne doit être utilisé que par le personnel formé à cet effet et informé sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; au cas où les personnes citées utiliseraient l'appareil, celles-ci devront être surveillées.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Bruit: l'appareil ne depasse pas 70 dB.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

2. Prescriptions d'installation

ATTENTION

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.
Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements.
  Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).
  Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :
  - le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil;
  - utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la porte des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- L'appareil doit être placée sur une surface plane et stable.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique) à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

3. Prescriptions électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III et une protection du courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif de déconnexion doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le constructeur ne peut être considéré comme responsable pour les éventuels dégâts causés par le manque de mise à terre de l'installation.

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé. Au cas où leur utilisation serait indispensable, n'utiliser que des adaptateurs simplex ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de porte en valeur de courant, marqué sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, et celui de puissance maximum marqué sur l'adaptateur multiple.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque des données.

4. Branchement équipotentiel

Ce branchement, prévu par certaines normes, a pour fonction d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même pièce.
Cet appareil est fourni avec une borne posée sous la base pour relier un conducteur externe équipotentiel.

Une fois l'installation terminée, il est NECESSAIRE d'effectuer ce type de branchement:

- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.
- relier une extrémité du conducteur à la borne (voir *chapitre images figure 1*) et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non respect de cette norme de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité pour pannes ou dommages pouvant être causés à personnes ou choses.

N.B.: NE PAS RELIER A LA MISE A TERRE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE CAR LE CONDUCTEUR DE MISE A TERRE DANS UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME UN CONDUCTEUR DE CONNEXION EQUIPOTENTIELLE.

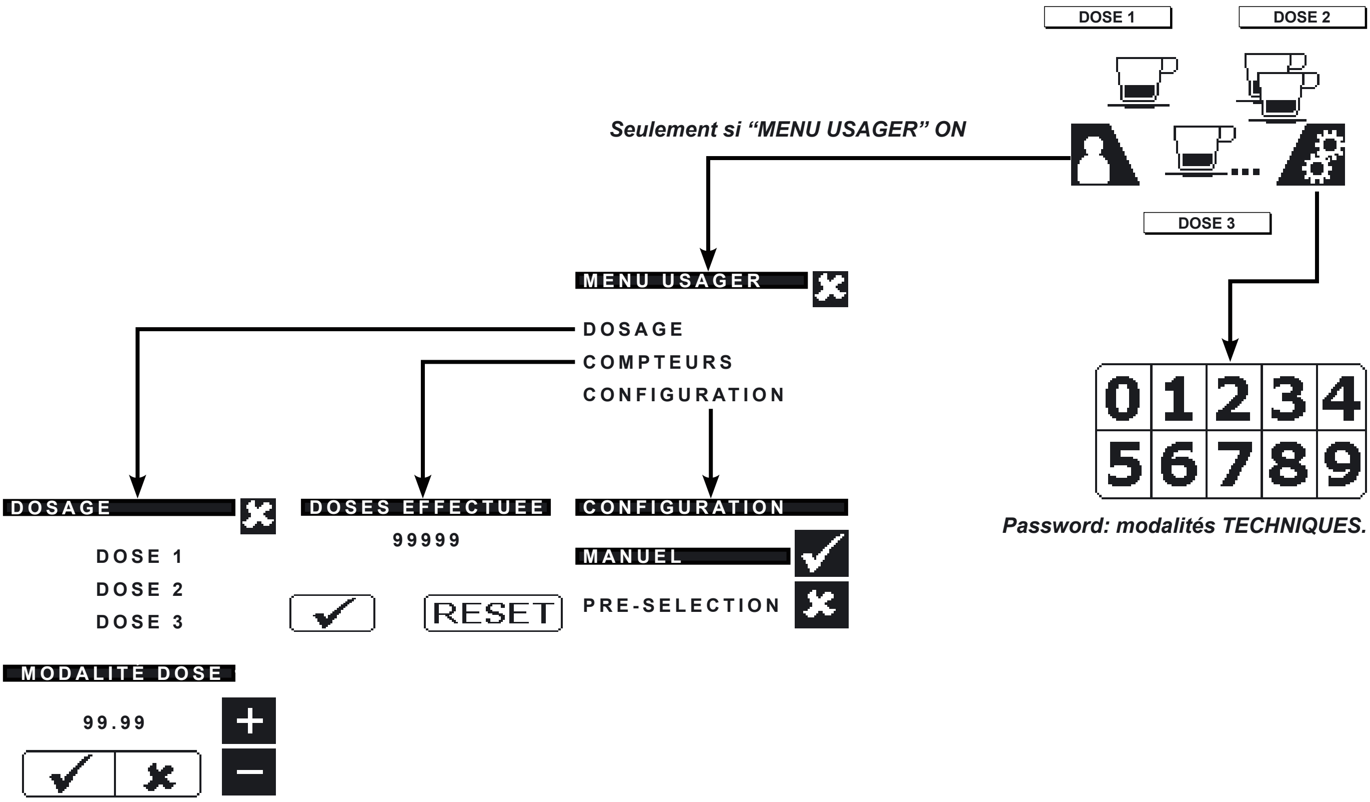
Rappelons que le Gruppo Cimbali Spa ne répond pas des dommages provoqués par un branchement électrique incorrect.
Rappelons par ailleurs la responsabilité de l'installateur en cas de dommages.

Français

USAGE

5. Flux de programmation

Français



Appuyer sur l’icône ✓ pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs ou sélectionner un élément.

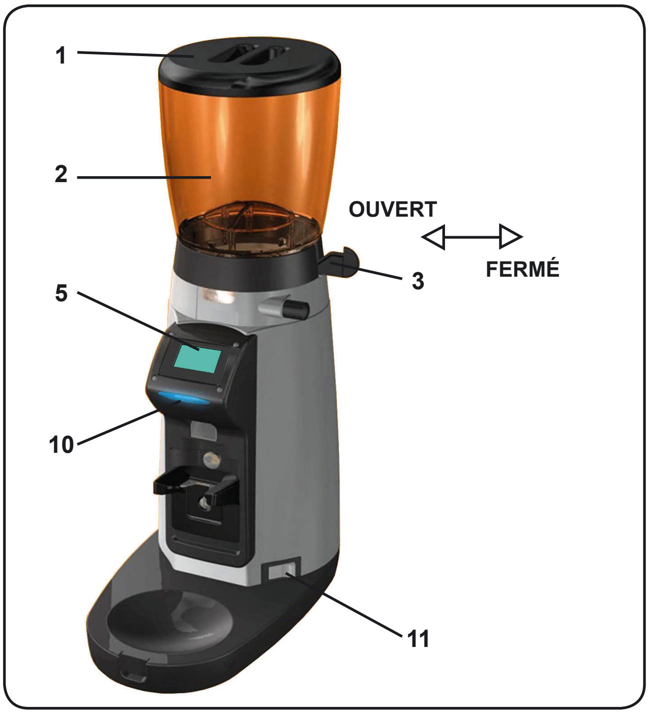
Appuyer sur l’icône ✗ pour laisser les valeurs inchangées et retourner à la page-écran précédente.

Après 10 secondes d’inactivité, la page principale s’affiche sur l’écran.

6. Mise en fonction

Opérations préliminaires
Vérifier que la trémie (**2**) soit bien placée sur le moulin doseur, soulever le couvercle (**1**) et le remplir de café en grains.
Vérifier l'ouverture totale du portail (**3**) en la poussant vers l'intérieur.

Attention : indications générales
⚠ "avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit".



Mettre l'appareil en marche en mettant l'interrupteur (**11**) sur l'indication "1" et vérifier l'allumage du témoin lumineux "ON" (**10**).

Au moment de la mise en marche du broyeur-doseur, la page principale s'affiche sur l'écran:



L'appareil est prêt à être utilisé.

La lettre située en bas à droite de l'écran indique le mode de fonctionnement établi :

<u>**M**</u>: "Manuel";

<u>**P**</u>: "Présélection".

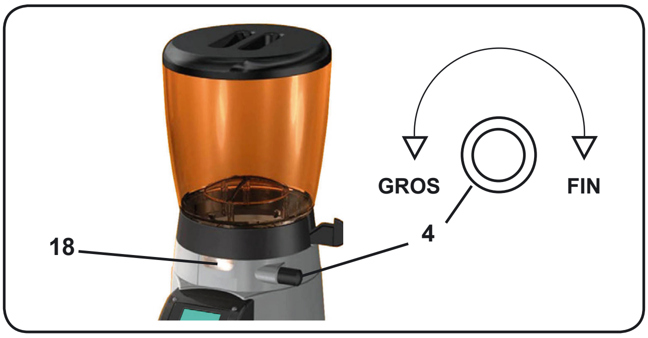
A' la fin de la journée de travail de la machine, l'étendre en utilisant l'interrupteur général (**11**) et en le plaçant sur la position "0", et le témoin lumineux (**10**) s'éteindra.

7. Réglage des moulages

Le réglage des moulages pour en obtenir des différents , s'effectue en utilisant la vis (**4**) et les changements peuvent avoir lieu en regardant ce qui est inscrit sur l'indicateur (**18**) gradué.

Si vous voyez que le débit de la machine à café est très lente, cela signifie que le café moulu est trop fin; il est donc nécessaire de tourner la vis (**4**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour obtenir un moulage plus épais.

Si vous voyez que le débit de la machine à cafè est trop rapide, cela signifie que le café moulu est trop gros; il est donc nécessaire de tourner la vis (**4**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir un moulage plus fin.



8. Prélèvements du café moulu

Le broyeur-doseur peut être programmé en utilisant 2 différents modes de retrait:

Fonctionnement “Manuel” M

1) Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourche (**12**).
2) Sélectionner la dose présélectionnée (simple ou double) en appuyant sur l’icône, sur l’écran Touch Screen.
3) A partir du moment où l’icône a été sélectionnée sur l’écran Touch Screen, le broyeur-doseur se met en marche pendant la durée de programmation de la dose et le café moulu sort de la glissière (**7**).

L’arrêt de la mouture se fait automatiquement.

Note: l’arrêt de la mouture peut avoir lieu avant le délai de dose programmé en appuyant sur le visuel Touch Screen.

Pour une mouture continue, appuyer sur l’icône sans la relâcher tout de suite ...:

- *avec valeur dose* ***00.00***: la mouture se fait en continu tant que l’icône est enclenchée ...;
- *avec valeur dose différente de* ***00.00***: la mouture se fait en continu tant que l’icône est enclenchée ...., mais pas au-delà de la durée programmée.

Note: la *valeur dose* est programmée par le technicien.

Pour en savoir plus sur la durée de programmation des doses, consulter le paragraphe *DOSAGE*.



Fonctionnement “Présélection” P

1) Sélectionner au préalable sur l’écran Touch Screen la dose (simple, double ou continue) que l’on souhaite obtenir;

   La sélection active est représentée par le carré foncé (s’affiche en alternance) derrière l’icône de la petite tasse, comme illustré dans la figure ci-contre.
2) Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourche (**12**) en s’assurant que ce dernier fasse pression sur l’actionneur (**9**).

   Note: c’est la pression de l’actionneur (9) qui met en marche les meules.
3) Le broyeur-doseur se met en marche pendant la durée de programmation de la dose et le café moulu sort de la glissière (**7**).

L’arrêt de la mouture se fait automatiquement.

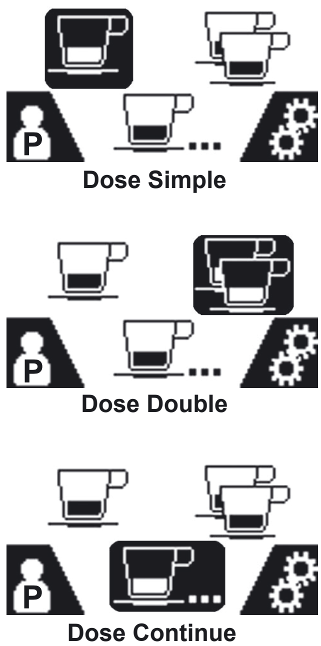
Note: l’arrêt de la mouture peut avoir lieu avant le délai de dose programmé en appuyant sur le visuel Touch Screen.

Note: au terme de la mouture, le symbole se repositionne sur l’icône de la dose programmée par le technicien.

Note: en modalité pré-sélection dosée, entre la fin d’une mouture et le début d’une autre il faut attendre au moins 2 secondes, déterminées par le relâchement de l’actionneur (**9**).

Pour en savoir plus sur la durée de programmation des doses, consulter le paragraphe *DOSAGE*.

FONCTIONNEMENT “PRÉSÉLECTION” P





NE PAS introduire d’objet à l’intérieur de la glissière à café (7).

Doseur

Le doseur ci-contre est fourni avec le broyeur doseur. Le centre du symbole "CF" correspond à 25 ml et à environ 7,5 g (donne variable selon la granulométrie et au type de café).

MENU USAGER

⚠ Tous les éléments décrits ci-dessous ne sont visibles que si la locution “MENU USAGER” est active (ON) dans le MENU CLIENT.

9. Menu Usager: Dosage

Variation du temps de dose (mode utilisateur)
Pour augmenter ou diminuer les temps de dose, procéder comme suit:

1) Appuyer sur l’icône à partir de la page principale:



2) Sur l’écran s’affiche:

MENU USAGER
DOSAGE
COMPTEURS
CONFIGURATION

3) Appuyer sur le terme *DOSAGE*; sur l’écran s’affiche:

DOSAGE
DOSE 1
DOSE 2
DOSE 3

4) Sélectionner la dose que l’on souhaite modifier; sur l’écran s’affiche:

MODALITÉ DOSE
99.99
+ –

Modifier la valeur à l’aide des signes “+” e “-”; confirmer la valeur introduite à l’aide de l’icône ✓ ou appuyer sur l’icône ✗ pour laisser la valeur inchangée.

La correspondance numéro-dose est la suivante:
DOSE 1 pour la dose simple ;
DOSE 2 pour la dose double ;
* *DOSE 3* pour la dose continue ...
* La mouture en modalité continue (DOSE 3) ne peut être modifiée que par le personnel technique.

N.B.: la variation de la durée de mouture de la dose simple dans le mode utilisateur est de ± 25 centièmes de seconde (0 ÷ 1/4 seconde).
La variation de la durée de mouture de la dose double dans le mode utilisateur est de ± 50 centièmes de seconde (0 ÷ 1/2 seconde).

9.1 Menu Usager: Compteurs

1) Pour visualiser le numéro des doses distribuées, appuyer sur l’icône depuis la page principale:



2) Sur l’écran s’affiche:

MENU USAGER
DOSAGE
COMPTEURS
CONFIGURATION

3) Appuyer sur le terme COMPTEURS; sur l’écran s’affiche:

DOSES EFFECTUEE
99999
✓ RESET

Pour remettre a zero le compteur appuyer sur le terme RESET pour 4 seconds.
Pour retourné au menù precedent appuyer sur l’icône ✓.

Français

9.2 Menu Usager: Configuration

Programmation des modes de retrait

Le broyeur-doseur peut être programmé en utilisant 2 différents modes de retrait, programmables par l'utilisateur en accédant au menu correspondant.

1) Appuyer sur l'icône de la page principale:



2) Sur l'écran s'affiche:

MENU USAGER

DOSAGE

COMPTEURS

CONFIGURATION

3) Appuyer sur le terme *CONFIGURATION*; sur l'écran s'affiche:

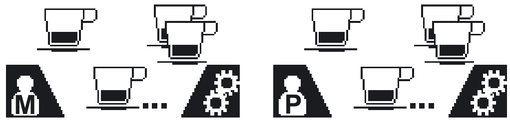
CONFIGURATION

MANUEL

PRE-SELECTION

4) Sélectionner le mode de retrait souhaité en appuyant sur le terme correspondant, puis confirmer en appuyant sur l'icône .

La programmation choisie, **M** (Manuel) ou **P** (Présélection), s'affiche en bas à gauche sur l'écran:



10. Operations de nettoyage

Pour une application correcte du <u>système de sécurité alimentaire (HACCP)</u> s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

Conseils généraux

Opération à effectuer à la fin de chaque journée de travail.

Effectuer périodiquement le nettoyage du moulin doseur, en faisant particulièrement attention à bien nettoyer les endroits qui sont en contact avec le café.

Pour faire ces opérations de nettoyage, suivre les indications suivantes.

Toujours éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur (**11**) et ôter l'alimentation électrique en utilsaint l'interrupteur omnipolaire.

Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau.

Nettoyage de la trémie (2)

Fermer la petite porte (**3**) en le tirant vers l'extérieur et séparer la trémie (**2**) du moulin doseur.

Enlever le café éventuellement resté dans la trémie (**2**).

La laver en utilisant un chiffon humide et des produits normalement d'utilisation pour des objets étant en contact avec de la nourriture; rincer abondamment et essuyer et enlever les éventuels résidus organiques présents.

Avant de remettre la trémie (**2**) sur le moulin doseur, vérifier que toutes les pièces nettoyées soient bien sèches.

Carrosserie

Utiliser un chiffon doux et des produits SANS amoniaque ou abrasifs, et éliminer les éventuels résidus organiques présents.

N.B.: ne pas utiliser de liquides dans les cavités de l'appareil.



11. Attention

CONSEILS GENERAUX

Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages à choses et à personnes résultants d'une utilisation irrégulière ou non prévue pour l'appareil en question.

Ne pas utiliser l'appareil à mains humides ou à pieds nus.

Faire attention à ce que l'appareil ne soit pas utilisé par des enfants ou par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

PROTECTEUR THERMIQUE

Dans le cas de réchauffement excessif du moteur, causé par des anomalies de fonctionnement, un protecteur thermique a été prévu.
Laisser refroidir la machine pendant quelques minutes avant de la remettre en marche
Si le problème devait persister, contacter le service d'assistance technique autorisé.

CONSERVATION DU CAFE'

Toujours utiliser du café frais, en grais, conservé dans des récipients ou des sachets imperméables et à fermeture hermétique, loin de la limière, dans un endroit frais et sec.
A' la fin d echaque journée de travail de la machine, essayer de finir tout le café contenu dans le doseur pour éviter toute perte d'arôme et de déterioration.

INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ
Lorsque l'appareil reste trop longtemps inactif (la nuit, pendant les vacances, ou fermeture hebdomadaire) effectuer les opérations suivantes:

- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou bien désinsérer l'interrupteur principal;**
- **vider la trémie.**

La non conformité à ces normes de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité causée à des personnes ou à des choses.

12. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le service assistance.

ATTENTION: un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité des normes en vigueur de l'appareil.

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

En cas de dégâts causés au câble de branchement électrique, éteindre l'appareil et demander une pièce de rechange au service assistance.

Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de :

- **suivre toutes les instructions du constructeur ;**
- **faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).**

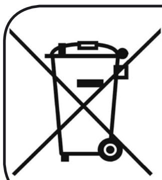
Français

13. Mise hors service definitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

Les appareillages électriques du GRUPPO CIMBALI sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement.

L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.



MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

14. Anomalies - Dommages

Avant d'appeler le service d'assistance technique et afin d'éviter toute dépense inutile, contrôler que l'appareil ne présente pas une des anomalies reportée su rle tableau souivant:

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas et le témoin lumineux (**10**) est éteint	Interruption énergie électrique.	Vérifier la présence d' énergie électrique Vérifier la position de l'interrupteur général (**11**).
	La trémie à café (**2**) n'est pas placée correctement.	Repositionner la trémie (**2**) afin de fermer le micro de sécurité.
	Intervention protecteur thermique	Attendre que l'appareil se refroidisse
L'appareil fonctionne bien mais le café ne sort pas	Porte trémie (**3**) fermée	Pousser la porte (**3**) vers l'intérieur pour ouvrirle passage du café au moulage.

Sehr geehrter Kunde,
Wir gratulieren Ihnen zur Ihrer Kaffeemühle “On Demand” und heissen sie in unserem Kundenkreis willkommen. Mit diesem Gerät haben Sie eine Apparat ausgewählt, die nach den letzten technischen Entwicklungen auf diesem Sektor gebaut wurde: eine Apparat die mehr als die perfekte Synthese zwischen Leistungsfähigkeit und Funktionalität anbietet: nämlich die Gewissheit, ein betriebsicheres, seinen Aufgaben gewachsenes Gerät zu besitzen.
Wir empfehlen Ihnen dieses Handbuch zum Studium, wissend, dass Sie damit Ihre Kenntnisse über Ihre neu Apparat vertiefen können.
Wir verbleiben mit unseren besten Wünschen für ein gutes Arbeiten mit Ihrem neuen Gerät.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

Deutsch

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

1. Allgemeine Vorschriften

Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.
Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Das Gerät wurde zum Mahlen von Bohnenkaffee sowie zur Dosierung des gemahlenen Kaffees für den Einsatz in Espressokaffeemaschinen entwickelt.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Geräusch: das Gerät überschreitet 70 dB nicht.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

Deutsch

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN

Die Installation, die Demontage und die Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und offiziell zugelassenen Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen. Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
  Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
  - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffs entsprechen;
  - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom-netzes entsprechen.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

3. Elektrischer Anschluß

Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluß der Maschine, daß diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen wären.

Von einer Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollte der Einsatz dieser Komponenten unerläßlich werden, so dürfen nur Adapter, Mehrfachstecker und Verlängerungskabel verwendet werden, die den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Sicherheit elektrischer Anschlüsse entsprechen, wobei darauf zu achten Ist, daß die auf dem Adapter bzw. auf dem Verlängerungskabel angegebene Grenzwerte des Stromdurchsatzes und der maximalen Stromlast nicht überschritten werden.

Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen.

4. Potentialausgleich

Diese Art des Anschlusses, die in einigen der einschlägigen Bestimmungen vorgeschrieben ist, dient dazu, Unterschiede des elektrischen Potentials auszugleichen, welche zwischen der Masse der im gleichen Raum installierten Geräte auftreten können. Unter der Maschine befindet sich eine Klemmenleiste, an welcher der externe Leiter zum Potentialausgleich abgeschlossen werden kann.

Nach erfolgter Installation MUSS die Maschine wie folgt angeschlossen werden:

- Der Anschluß muß mit einem Leiter mit Nennquerschnitt gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen erfolgen.
- Verbinden Sie ein Ende des Leiters mit der dafür vorgesehenen Klemme (siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 1*) und das andere Ende mit dem Massepol der angrenzenden Geräte.

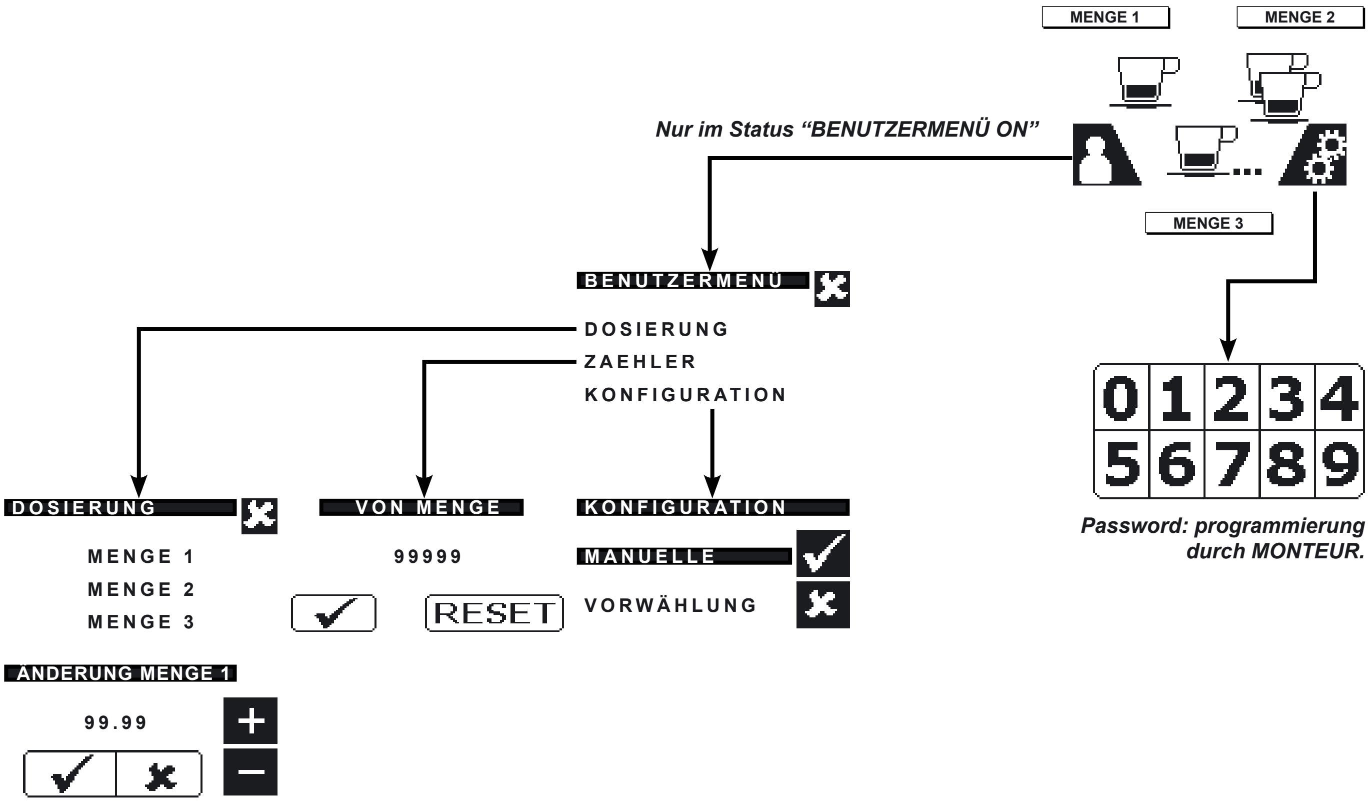
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden gleich welcher Art, welche auf eine Nichtbeachtung der vorstehend angegebenen Vorschriften zurückzuführen wären.

N.B.: DER LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH DARF NICHT AN DIE ERDUNG DES STROMNETZES ANGESCHLOSSEN WERDEN, DA DER ERDLEITER EINES NETZKABELS NICHT ALS LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH ANGESEHEN WIRD.

Es wird daran erinnert, daß die Gruppo Cimbali Spa von jeder Haftung für Schäden entbunden wird, welche auf einen nicht vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluß zurückzuführen wären.
Es wird darauf hingewiesen, daß die Haftung im Schadensfall beim Installateur der Maschine liegt.

GEBRAUCH

5. Aufbau der Programmierungsmenüs



Deutsch

Berühren Sie die Ikone zur Bestätigung von eingegebenen Wertänderungen, oder selektionieren Sie eine Menüoption.

Berühren Sie die Ikone wenn Sie die Werte unverändert lassen und auf die vorige Bildschirmseite zurückkehren wollen.

Nach 10 Sekunden der Inaktivität erscheint auf dem Display das Hauptmenü .

6. Inbetriebnahme

Maßnahmen vor der Einschaltung des Gerätes
Vergewissern Sie sich, daß der Trichter (**2**) vorschriftsmäßig auf dem Mahl- und Dosierwerk positioniert ist, heben Sie den Deckel (**1**) an, und füllen Sie den Trichter mit Kaffeebohnen. Kontrollieren Sie die vollständige Öffnung des Verschlusses (**3**), indem Sie ihn nach innen drücken.

Einschaltung des Gerätes



"Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Gerätes, daß der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine eingeschaltet ist.".

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter (11) des Geräts auf ‘1’ stellen; vergewissern Sie sich, daß die Kontrolleuchte ‘Gerät eingeschaltet /ON’ aufleuchtet (**10**).

Bei Einschaltung des Mahl- und Dosierwerks erscheint auf dem Display das Hauptmenü:



Die Maschine ist betriebsbereit.
Der unten links auf dem Display zu sehende Buchstabe gibt die eingestellte Betriebsart an:

M: “Manuelle”;

P: “Vorselektion”.

Am Ende des Arbeitstages: Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter (**11**) auf „0“ stellen (die Kontrolleuchte (**10**) erlischt).



Deutsch

7. Einstellung der Mahlfeinheit

Die Mahlfeinheit kann über die Schraube (**4**) eingestellt werden; eine speziell unterteilte Anzeige (**18**) dient der genauen Ablesung der jeweils eingestellten Mahlfeinheit.

Eine exzessiv langsame Kaffeeabgabe deutet darauf hin, daß der Kaffee zu fein gemahlen ist; stellen Sie die Schraube (**4**) zur Regelung einer gröberen Feinheit in diesem Fall nach links (gegen den Uhrzeigersinn).

Eine exzessiv schnelle Kaffeeabgabe dagegen deutet darauf hin, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist; stellen Sie die Schraube (**4**) zur Regelung in diesem Fall nach rechts (im Uhrzeigersinn).



8. Entnehme des gemahlenen Kaffees

Das Mahl- und Dosierwerk kann auf zwei verschiedene Betriebsarten gesetzt werden:

Betriebsart "Manuelle" M

1) Setzen Sie den Filterhalter der Kaffeemaschine auf das Gabelstück (**12**).
2) Selektionieren Sie auf dem Touch Screen-Display die gewünschte Betriebsart (Einzeldosis oder Doppeldosis), indem Sie kurz die entsprechende Ikone des Touch Screen-Displays berühren.
3) Das Mahl- und Dosierwerk wird für die der gewählten Betriebsart entsprechende Dauer in Betrieb gesetzt, und die Abgabe des fertig gemahlenen Kaffees erfolgt über die Rutsche (**7**).

Das Mahlwerk wird automatisch abgeschaltet.

Hinweis: Die Vermahlung kann vor Ablauf der eingestellten Portionsabgabedauer beendet werden; dazu auf den Touch-Screen-Monitor tippen.

Um das Mahlwerk in Dauerbetrieb zu setzen, muß die Ikone ... kontinuierlich gedrückt gehalten werden:

- *Wertangabe* ***00.00***: Das Mahlwerk bleibt so lange zugeschaltet, wie die Ikone ... berührt bleibt.
- *andere Werte als* ***00.00***: Das Mahlwerk bleibt so lange zugeschaltet, wie die Ikone ... berührt bleibt, nicht jedoch über die eingestellte Höchstzeit hinaus.

Anmerkung: Der auf die *Dosierung bezogene Wert* wird vom Techniker eingestellt.

Einstellung der auf die Betriebsarten bezogenen Zeiten: siehe Abschnitt *DOSIERUNG*.

Betriebsart "Vorselektion" P

1) Selektionieren Sie auf dem Touch Screen-Display die gewünschte Betriebsart (Einzeldosis, Doppeldosis oder Dauerbetrieb); Die Aktivierung der Selektion wird durch ein dunkles Rechteck (alternierende Abbildung) hinter dem Symbol der Kaffeetasse bestätigt (siehe seitl. Abbildungen).
2) Setzen Sie den Filterhalter der Kaffeemaschine auf das Gabelstück (**12**), und vergewissern Sie sich, daß der Filterhalter gegen das Schaltglied (**9**) drückt.

   Zu beachten: Die Zuschaltung der Mahlwerke erfolgt durch den Druck des Filterhaltes gegen das Schaltglied (9).
3) Das Mahl- und Dosierwerk wird für die der gewählten Betriebsart entsprechende Dauer in Betrieb gesetzt, und die Abgabe des fertig gemahlenen Kaffees erfolgt über die Rutsche (**7**).

Das Mahlwerk wird automatisch abgeschaltet.

Hinweis: Die Vermahlung kann vor Ablauf der eingestellten Portionsabgabedauer beendet werden; dazu auf den Touch-Screen-Monitor tippen.

Anmerkung: Nach Abschluss des Mahlvorgangs erscheint das Symbol an der Stelle der Ikone zur vom Techniker programmierten Dosierung.

Hinweis: In der Betriebsart „Voreinstellung des Dosiervolumens" muss zwischen zwei Vermahlungen eine Pause von mindestens 2 Sekunden eingehalten werden, während der



BETRIEBSART "VORSELEKTION" P



Betriebsart Einzeldosis



Betriebsart Doppeldosis



Dauerbetrieb

das Schaltelement (**9**) nicht betätigt ist.

Einstellung der auf die Betriebsarten bezogenen Zeiten: siehe Abschnitt *DOSIERUNG*.



In die Rutsche für fertig gemahlenen Kaffee (7) KEINE GEGENSTÄNDE EINFÜHREN.

Meßbecher

Das Mahl- und Dosierwerk ist mit einem Meßbecher (siehe seitl.) Abbildung ausgestattet. Die Mitte des Symbols "CF" entspricht 25 ml bzw. 7.5 g (ja nach Körnung des Kaffees).

BENUTZERMENÜ

⚠ Alle vorstehend beschriebenen Ikonen werden nur abgebildet, sofern im KUNDENMENÜ die Option “BENUTZERMENÜ” auf (ON) gesetzt wurde.

9. Benutzermenü: Dosierung

Modifizieren der auf die Betriebsarten bezogenen Zeiten (Kundenbetrieb
Gehen Sie zur Modifikation der auf die Betriebsarten bezogenen Zeiten wie folgt vor:

1) Berühren Sie im Hauptmenü die Ikone :



2) Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

BENUTZERMENU
DOSIERUNG
ZAEHLER
KONFIGURATION

3) Berühren Sie die Ikone der Option *DOSIERUNG*; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

DOSIERUNG
MENGE 1
MENGE 2
MENGE 3

4) Selektionieren Sie die Betriebsart, deren Betriebsdauer modifiziert werden soll; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

ÄNDERUNG MENGE 1
99.99
+ −

Modifizieren Sie die Betriebsdauer über Berühren der Ikonen “**+**” bzw. “**-**”; ; bestätigen Sie den modifizierten Wert mit der Ikone ✓, oder berühren Sie die Ikone ✗, wenn der Wert unverändert beibehalten werden soll.

Es werden folgende Betriebsarten angeboten:

BETRIEBSART 1 Einzeldosis ;

BETRIEBSART 2 Doppeldosis ;

* *BETRIEBSART 3* Dauerbetrieb

* Der Mahlvorgang im Dauerbetrieb (BETRIEBSART 3) kann nur von einem Techniker modifiziert werden.

Zu beachten: Die Betriebszeit des Mahlwerks in der Betriebsart Einzeldosis (Betrieb durch Bediener) kann im Bereich ± 25 100/Sek. (0 ÷ 1/4 Sekunde) verändert werden.

Die Betriebszeit des Mahlwerks in der Betriebsart Doppeldosis (Betrieb durch Bediener) kann im Bereich ± 50 100/Sek. (0 ÷ 1/2 Sekunde) verändert werden.

9.1 Benutzermenü: Zaehler

1) Berühren Sie zur Anzeige der auf die angebotenen Betriebsarten bezogenen Kennzahlen die Ikone des Hauptmenüs:



2) Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

BENUTZERMENU
DOSIERUNG
ZAEHLER
KONFIGURATION

3) Selektionieren Sie die Option ZÄHLER; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

VON MENGE
99999
✓ RESET

Um den Zähler auf Null zu stellen, die Meldung RESET ca. 4 Sekunden lang drücken. Bei Betätigung des Symbols ✓ geht man auf das vorherige Menü zurück.

9.2 Benutzermenü: Konfiguration

Einstellung der Betriebsart des Mahl- und Dosierwerks
Das Mahl- und Dosierwerk kann auf zwei verschiedene Betriebsarten gesetzt werden (Einstellung im Kundenmenü).

1) Berühren Sie die Ikone des Hauptmenüs:



2) Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

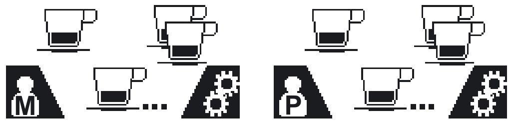
BENUTZERMENU
DOSIERUNG
ZAEHLER
KONFIGURATION

3) Berühren Sie die Ikone der Option KONFIGURATION; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

KONFIGURATION
MANUELLE
VORWÄHLUNG

4) Selektionieren Sie die Betriebsart des Mahl- und Dosierwerks, indem Sie die Ikone der jeweils gewünschten Betriebsart berühren; anschließend mit der Ikone bestätigen.

Die selektionierte Betriebsart wird unten links auf dem Display angegeben: **M** (Manuelle) oder **P** (Vorselektion).



10. Reinigung

Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des <u>Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP)</u> an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

Allgemeine Hinweise
Die Reinigung muß am Ende des Arbeitstages.
Das Mahl- und Dosierwerk muß unter besonderer Beachtung der Bereiche, die mit dem Kaffee in Berührung kommen, regelmäßig gereinigt werden.
Gehen Sie zur Reinigung wie nachstehend angegeben vor.
Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter (**11**) ab, und ziehen Sie den Netzstecker.

Die Maschine darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden!

Reinigung des Trichters (2)
Schließen Sie den Verschluß (**3**), indem Sie ihn nach außen drehen, und nehmen Sie den Trichter (**2**) vom Mahl- und Dosierwerk ab.
Befreien Sie den Trichter (**2**) von eventuell vorhandenen Kaffeeresten.
Reinigen Sie den Trichter (**2**) mit einem feuchten Tuch und unter Einsatz eines handelsüblichen, zum Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Putzmittels; spülen Sie den Trichter anschließend gründlich aus, trocknen Sie ihn und beseitigen Sie möglicherweise noch vorhandene organische Substanzen.
Vergewissern Sie sich vor Einsatz des Trichters (**2**) in das Mahl- und Dosierwerk, daß der Filter perfekt trocken und frei von Fett ist.

Reinigung des Maschinengehäuses
Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch OHNE Verwendung von Ammoniak oder scheuernden Putzmitteln, und beseitigen Sie eventuell vorhandene organische Substanzen.
Zu beachten: Sprühen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen des Gehäuses!



11. Hinweise

ALLGEMEINE HINWEISE

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen wären.

Betreiben Sie das Gerät nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht von Kindern oder von Personen betrieben wird, die mit dem Gebrauch des Gerätes nicht vertraut sind.

MOTORSCHUTZSCHALTER

Um die Motorwicklungen gegen Überhitzung zu schützen, ist das Gerät mit einem speziellen Motorschutzschalter ausgestattet.

Lassen Sie das Gerät nach Abschaltung durch den Motorschutzschalter vor erneuter Einschaltung einige Minuten lang abkühlen.

Sollte die Störung weiterhin auftreten, so wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.

AUFBEWAHRUNG DES KAFFEES

Verwenden Sie stets frischen Bohnenkaffee, der in einer Dose oder einem Beutel luftdicht und gegen Licht geschützt an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahrt werden sollte.

Versuchen Sie, es so einzurichten, daß bei Abschaltung des Gerätes am Ende des Arbeitstages kein Kaffee mehr im Dosierer bleibt, da diese Kaffeereste bei erneutem Gebrauch ihr Aroma verlieren würden.

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum (über Nacht, während Ruhetagen, während des Urlaubs) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.**
- **Leeren Sie den Trichter.**

Die Nichtbeachtung der vorstehend aufgeführten Anweisungen befreit den Hersteller von jeder Art der Haftung hinsichtlich einer Beschädigung von Gegenständen oder einer Verletzung von Personen.

Deutsch

12. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

Im Fall von Störungen das Gerät über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

ZU BEACHTEN: Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte.

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der außerordentlichen Wartung und der Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

ZU BEACHTEN

Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, das Gerät über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.

Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Bedeutung:

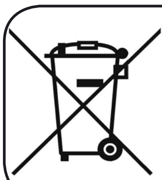
- **Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor.**
- **Lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von spezifisch befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).**

13. Endgültige Ausserbetriebstellung

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.

Die elektrischen Geräte der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen.

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.



ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG
Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

14. Anomalien - Störungen

Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die vorliegende Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann.

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht, und die Kontrolleuchte (**10**) leuchtet nicht auf.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**11**).
	Kaffeetrichter (**2**) nicht vorschriftsmäßig eingesetzt.	Positionieren Sie den Kaffeetrichter (**2**) so, daß der Mikroschalter schließt.
	Abschaltung des Gerätes über den Motorschutzschalter.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät arbeitet vorschriftsmäßig, gibt jedoch keinen gemahlenen Kaffee ab	Die Verriegelung (**3**) des Trichters ist verschlossen.	Drücken Sie die Verriegelung (**3**) zur Öffnung des Trichters nach innen.

Estimada Señora, estimado señor
nos felicitamos con Usted para su molinillo de café "On Demand".
Con esta compra Usted ha escogido un aparato a la vanguardia, construido según los principios mas adelantados de la técnica moderna; un aparato que no sólo le ofrece una perfecta eficiencia y funcionalidad, mas también le da todo lo que Usted necesita para alcanzar la garantía de un buen trabajo.
Le aconsejamos de poner un poco de su atención en la lectura de este manual, consejo que nos viene del deseo de aiudarle a lograr un buen conocimiento de su nuevo aparato.
Estamos seguros que Usted tiene la misma opinión.
Con un deseo particular de buen trabaio.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

Español

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

1. Indicaciones generales

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones facilitadas en el manual DE USO antes de utilizar o de realizar cualquier intervención en el aparato, ya que en él se facilitan importantes advertencias sobre la seguridad y la correcta praxis higiénica durante el uso del mismo.
Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- Este aparato ha sido realizado para moler café en granos y dosificar el café molido que se utiliza en las máquinas de café exprés.
- El aparato deberá ser utilizado tan sólo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos que implica el uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; en caso de empleo por dichas personas, éstas deberán ser vigiladas.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Ruidosidad: el aparato no supera los 70 dB.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN

La instalación, el desmontaje y las regulaciones deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado y autorizado.

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones incluidas en el presente manual, ya que facilitan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El personal encargado de manipular el aparato tiene que estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
  Hay que manipular el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).
  En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:
  - haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipular el aparato;
  - se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).
- Una vez extraído el embalaje asegúrese de la integridad del aparato y de los dispositivos de seguridad.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica.
- El cable de alimentación se deberá desenrollar en toda su longitud.
- El aparato se deberá apoyar sobre una superficie plana y estable.
- La temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 10° y 32°C (50°F y 90°F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica), deberá estar en una zona inmediatamente cercana.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto su limpieza mediante chorros de agua.
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

En el momento de la instalación se deberá prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red con una distancia de abertura de los contactos tal que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III y una protección contra la corriente de dispersión con valor equivalente a 30mA. Dicho dispositivo de desconexión se debe prever en la red de alimentación en conformidad con las normas de instalación.

La seguridad eléctrica de este aparato estará garantizada únicamente cuando él mismo esté correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra, según previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica. Es necesario comprobar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por la omitida puesta a tierra de la instalación.

No es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En caso de que su empleo fuera indispensable será necesario utilizar únicamente adaptadores sencillos o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención para no sobrepasar el límite de carga del valor de corriente, indicado en el adaptador sencillo o en los alargadores, así como de valor de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

Asimismo se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos.

4. Conexión equipotencial

Esta conexión, prevista por algunas normas, tiene como objetivo evitar las diferencias del nivel de tensión eléctrica entre las masas de los aparatos instalados en un mismo local.
Este aparato está dotado con un borne, situado en la base, para la conexión de un conductor externo equipotencial.

Una vez finalizada la instalación es NECESARIO llevar a cabo este tipo de conexión:

- Utilice un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.
- Conecte un extremo del conductor al borne (véase el *capítulo imágenes figura 1*) y el extremo opuesto a las masas de los aparatos adyacentes.

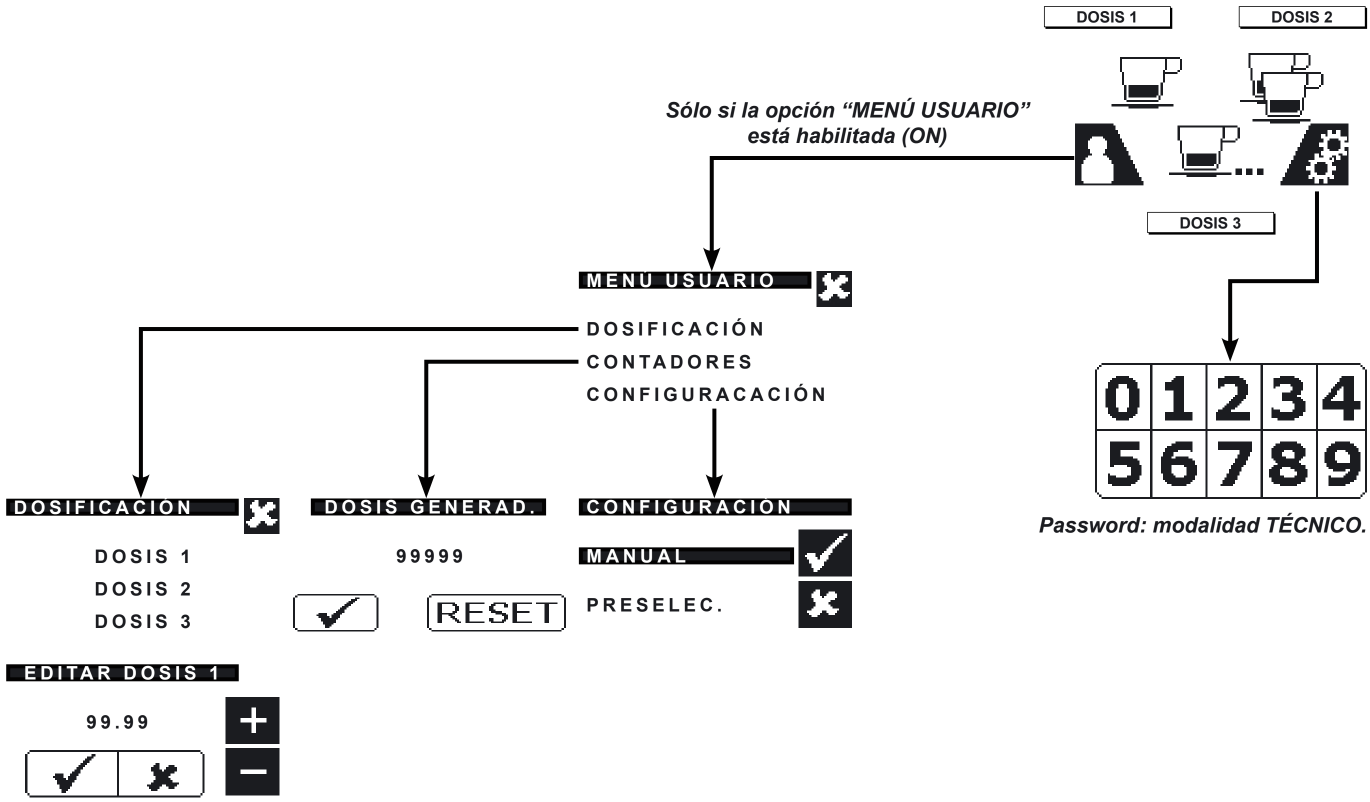
La omisión de esta norma de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por los fallos o los daños que pudieran ser causados a personas o cosas.

N.B.: NO CONECTE A LA PUESTA A TIERRA DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA YA QUE EL CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACIÓN NO SE CONSIDERA CONDUCTOR DE CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.

Recordamos que el Gruppo Cimbali Spa no responde por los daños provocados por una incorrecta conexión eléctrica.
Recordamos además la responsabilidad del instalador en el caso de daños.

USO

5. Flujo de programación



Español

⚠

Presionar el icono ✔ para conformar las eventuales modificaciones aportadas a los valores o seleccionar una opción.

Presionar el icono ✘ para dejar los valores inalterados y volver a la pantalla anterior.

Después de 10 segundos de inactividad, en el visualizador aparece la pantalla principal.

6. Puesta en marcha

Operaciones preliminares

Controlar que la tolva (**2**) esté colocada perfectamente en el molinillo-dosificador, levantar la tapa (**1**) y llenarla con café en granos.
Comprobar la completa apertura del cierre (**3**) empujándolo hacia dentro.



Encendido: indicaciones generales

"Antes de poner en funcionamiento el aparato, controlar que el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté conectado".

Poner en marcha el aparato colocando el interruptor (**11**) en la indicación "1" y comprobar el encendido del indicador luminoso "ON" (**10**).

Cuando se enciende el molinillo dosificador, en el visualizador se muestra la pantalla principal:



El aparato está listo para su uso.
La letra que aparece en la parte inferior izquierda del visualizador indica la modalidad de funcionamiento programada:

M: "Manual;

P: "Preselección.

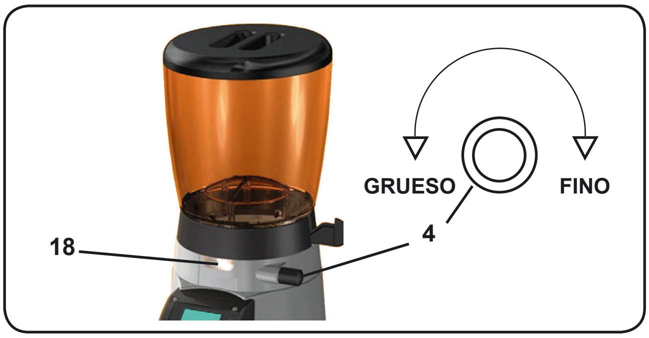
Al final de la jornada de trabajo, apagar el aparato colocando el interruptor general (**11**) en la posición "0", con el consecuente apagado del indicador luminoso (**10**).

7. Regulación del molinillo

La regulación del molinillo para obtener un diferente grado de molienda, se realiza por medio del tornillo (**4**) y las variaciones se pueden comprobar observando lo que aparece en el indicador (**18**) graduado.

Si la erogación de la máquina de café es muy lenta, significa que se utiliza café molido demasiado fino, por lo tanto es necesario girar el tornillo (**4**) en el sentido contrario a las agujas del reloj para obtener una molienda más gruesa.

Si la erogación de la máquina de café es muy rápida, significa que se utiliza café molido demasiado grueso, por lo tanto es necesario girar el tornillo (**4**) en el sentido de las agujas del reloj para obtener una molienda más fina.



8. Extracciones de café molido

El molinillo dosificador se puede programar con 2 diferentes modalidades de dosificación:

Funcionamiento "Manual" M

1) Colocar el portafiltro de la máquina para café en la horquilla (**12**).
2) Seleccionar la dosis elegida (individual o doble) presionando el icono en el visualizador Touch Screen.
3) Cuando se deja de presionar el icono en el visualizador Touch Screen, el molinillo dosificador se pone en funcionamiento durante el tiempo de dosis programado y el café molido sale por la rampa (**7**).

La interrupción de la molienda se produce de forma automática.

Nota: la parada de la molienda se puede realizar antes del tiempo de dosis programado pulsando la pantalla táctil del visualizador.

Para la molienda continua, presionar y mantener presionado el icono ...:

- *con un valor de dosis* ***00.00***: la molienda se realiza de forma continua hasta que se mantenga presionado el relativo icono ...;
- *con un valor de dosis diferente de* ***00.00***: la molienda se realiza de forma continua hasta que se mantenga presionado el relativo icono ..., pero no más del tiempo programado.

Nota: el *valor de dosis* es programado por el técnico.

Para las programaciones de los tiempos de las dosis hay que consultar el apartado *DOSIFICACIÓN*.

Funcionamiento "Preselección" P

1) Seleccionar previamente en el visualizador Touch Screen la dosis (individual, doble o continua) que se desee obtener; la selección activa está representada por el recuadro oscuro (visualizado de forma alternada) detrás del icono de la tacita, como se muestra en las figuras de al lado.
2) Colocar el portafiltro de la máquina para café en la horquilla (**12**), comprobando la presión del accionador (**9**).

   Nota: la presión del accionador (9) es lo que pone en acción las muelas.
3) El molinillo dosificador se pone en funcionamiento durante el tiempo de dosis programado y el café molido sale por la rampa (**7**).

La interrupción de la molienda se produce de forma automática.

Nota: la parada de la molienda se puede realizar antes del tiempo de dosis programado pulsando la pantalla táctil del visualizador.

Nota: cuando termina la molienda, el símbolo se vuelve a colocar en el icono de la dosis programada por el técnico.

Nota: en modalidad preseleccionada dosificada, entre el final de una molienda y el inicio de la siguiente tienen que pasar por lo menos 2 segundos, determinados por el desenganche del actuador (**9**).

Para las programaciones de los tiempos de las dosis hay que consultar el apartado *DOSIFICACIÓN*.

Español



FUNCIONAMIENTO "PRESELECCIÓN" P



Dosis Individual



Dosis Doble



Dosis Continua



NO hay que introducir ningún objeto en el interior de la rampa de café (7).

Dosificador

Con el molinillo-dosificador se suministra el dosificador expuesto al lado. El centro con el símbolo "CF" corresponde a 25 ml y a unos 7.5 g (dato variable según la granulometría

MENÚ USUARIO

⚠ Todas las opciones descritas a continuación se pueden visualizar sólo si la opción "MENÚ USUARIO" está habilitada (ON) en el MENÚ CLIENTE.

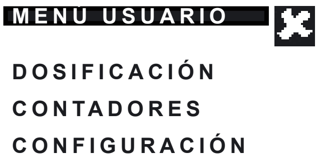
9. Menú Usuario: Dosificación

Variación del tiempo de la dosis (modalidad usuario)
Para aumentar o disminuir los tiempos de las dosis hay que actuar de la siguiente forma:

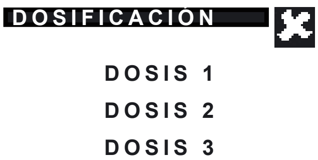
1) presionar el icono en la pantalla principal:



2) En el visualizador se muestra:



3) presionar la opción DOSIFICACIÓN; en el visualizador se muestra:



4) seleccionar la dosis que se desea modificar; en el visualizador se muestra:



Modificar el valor con los signos "+" e "-"; confirmar el valor introducido a través del icono o bien presionar el icono para dejar el valor inalterado.

La correspondencia del número de dosis es la siguiente:
DOSIS 1 para la dosis individual ;
DOSIS 2 para la dosis doble ;
* *DOSIS 3* para la dosis continua

* La molienda en modalidad continua (DOSIS 3) puede ser modificada sólo por personal técnico.

N.B.: la variación del tiempo de molienda de la dosis individual en la modalidad usuario es de ± 25 centésimo de segundo (0 ÷ 1/4 segundo).

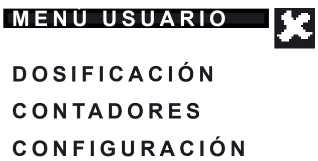
La variación del tiempo de molienda de la dosis doble en la modalidad usuario es de ± 50 centésimo de segundo (0 ÷ 1/2 segundo).

9.1 Menú Usuario: Contadores

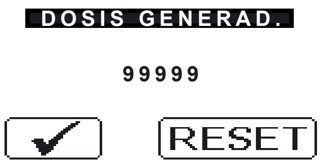
1) Para visualizar el número de las dosis erogadas hay que presionar el icono desde la pantalla principal:



2) Presionar la opción CONTADORES; en el visualizador se muestra:



3) Presionar la opción CONTADORES; en el visualizador se muestra:



Presionar el icono RESET aproximadamente 4 segundos para reinicializar el contador o presionar el icono para volver al menú anterior.

Español

9.2 Menú Usuario: Configuración

Programación modalidad de extracción
El molinillo dosificador se puede programar con 2 diferentes modalidades de dosificación, programables por el usuario accediendo al menú específico.

1) Presionar el icono desde la pantalla principal:



2) En el visualizador se muestra:

MENU USUARIO

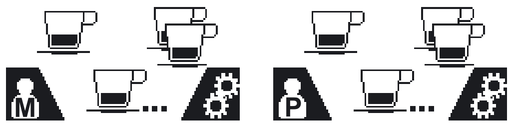
DOSIFICACIÓN
CONTADORES
CONFIGURACIÓN

3) Presionar la opción CONFIGURACIÓN; en el visualizador se muestra:

CONFIGURACION
MANUAL
PRESELEC.

4) Seleccionar la modalidad de dosificación deseada presionando la relativa opción, luego confirmar presionando el icono .

La programación elegida, **M** (Manual) o **P** (Preselección), se muestra en la parte inferior izquierda del visualizador:



10. Operaciones de limpieza

Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (HACCP) hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

Advertencias generales
Operaciones que hay que realizar al final de la jornada de trabajo.
Hay que efectuar periódicamente la limpieza del molinillo-dosificador con especial atención en la zona que está en contacto con el café.
Para realizar las operaciones de limpieza actuar como se indica a continuación.
Apagar siempre el aparato por medio del interruptor (**11**) y desconectar la alimentación eléctrica utilizando el interruptor omnipolar.

No sumergir el aparato en el agua.

Limpieza tolva (2)
Cerrar el cierre (**3**) tirando hacia fuera y separar la tolva (**2**) del molinillo-dosificador.
Eliminar el café que eventualmente haya quedado en la tolva (**2**).
Lavarla mediante un paño húmedo utilizando productos y modalidades normalmente permitidos para objetos en contacto con alimentos, aclarar perfectamente y secar, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.
Antes de volver a colocar la tolva (**2**) en el molinillo-dosificador, comprobar que se han secado perfectamente las partes mojadas o húmedas.

Carrocería
Usar un paño suave y productos SIN amoniaco o abrasivos, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.
Nota: no utilizar líquidos sobre el cable del aparato.



Español

11. Advertencias

GENERALES

El constructor declina cualquier responsabilidad por daños a cosas y personas como consecuencia de un uso irregular o no previsto del aparato.

No accionar nunca el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Tener cuidado de que el aparato no sea accionado por niños o bien por personas no instruidas para el uso del mismo.

PROTECTOR TÉRMICO

En el caso de un excesivo calentamiento de los devanados del motor, causado por anomalías de funcionamiento, se prevé la intervención de un protector térmico.

Dejar que se enfríe unos minutos antes de volver a activar el aparato.

En el caso de que el problema se manifieste otra vez, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

CONSERVACIÓN DEL CAFÉ

Utilizar siempre café fresco en granos, conservado en tarros o bolsas impermeables con cierre hermético, protegidos contra la luz, en un lugar fresco y seco.

Al final de la jornada de trabajo tratar de utilizar todo el café molido que haya quedado en el dosificador ya que éste puede sufrir una pérdida de aroma y un deterioramiento.

INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Cuando el aparato permanezca durante un largo periodo sin custodia (de noche, durante el cierre semanal o durante las vacaciones) efectuar las siguientes operaciones:

- **desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;**
- **vaciar la tolva.**

El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al constructor de cualquier responsabilidad por averías o daños a personas o cosas.

12. Mantenimiento y reparaciones

En caso de mal funcionamiento, apague el aparato, desconecte el interruptor principal y comuníquelo al servicio de asistencia.

ATENCIÓN: una manutención realizada por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad del aparato a las normas vigentes.

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN

Utilice única y exclusivamente piezas de recambio originales garantizadas por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

En caso de daños en el cable de conexión eléctrica, apague el aparato y solicite el recambio al servicio de asistencia.

Para garantizar la seguridad durante el funcionamiento y de las funciones es indispensable:

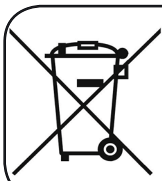
- **seguir todas las instrucciones del fabricante;**
- **comprobar periódicamente, por parte de personal cualificado y autorizado la integridad de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).**

13. Interrupción definitiva del servicio

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos

Los aparatos eléctricos del GRUPPO CIMBALI están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.
La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente.

La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.



INTERRUPCIÓN DEFINITIVA DEL SERVICIO
Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

14. Anomalías – Averías

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el objetivo de evitar inútiles gastos, comprobar que el problema presentado por el aparato sea uno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona y el indicador luminoso (**10**) está apagado	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar la presencia de energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**11**).
	La tolva café (**2**) no está colocada correctamente.	Volver a colocar la tolva (**2**) de forma que cierre el micro de seguridad.
	Intervención del protector térmico.	Esperar a que el aparato se enfríe.
El aparato funciona correctamente pero no sale el café molido.	Cierre (**3**) de la tolva cerrado.	Empujar el cierre (**3**) hacia el interior para permitir que pase el café al molinillo.

Español

Prezada Senhora, Prezado Senhor
Agradecemos por ter escolhido um moedor de café "On Demand".
Com deste acquisição escolheu um aparelho de vanguarda, construído segundo os mais avançados principios da técnica moderna, um aparelho que está não somente em condições de lhe oferecer uma sintese perfeita de eficiência e funcionalidade, mas põe à sua disposição todos os instrumentos para dar-lhe a "segurança de trabalhar melhor".
O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste livreto de uso e manutenção nasce do desejo de o ajudar a tomar familiaridade com a suo novo aparelho; desejo que estamos certos partilhará plenamente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

Página

Português

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1. Prescrições gerais

Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no manual DE USO antes de utilizar ou manusear, de qualquer maneira, o aparelho, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança e o respeito pela correcta praxe higiénica no uso do mesmo.
Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- Este aparelho destina-se à moedura de café em grão e ao doseamento do café moído, a utilizar na máquina de café expresso.
- O aparelho tem de ser utilizado só pelo pessoal devidamente formado e informado quanto aos riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho não pode ser usado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas; em caso de uso por essas pessoas as mesmas deverão ser vigiadas.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Ruido: o aparelho não ultrapassa os 70 dB.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO

A instalação, a desmontagem e as regulações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado e autorizado.
Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no presente manual, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança de instalação uso e manutenção.
Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.
  Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).
  No caso de movimentação manual certificar-se de que:
  - estejam presentes um número de pessoas adequadas em função do peso e da dificuldade de garra do aparelho;
  - sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser sbustituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistirol expanso, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspndam aos da rede de distribuição eléctrica.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- O aparelho tem de estar colocada numa superfície plana e estável.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter as conexão de alimentação (energia eléctrica) nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.

Português

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

Quando da instalação prever um dispositivo que assegure a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III e uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30mA. Esse dispositivo de desconexão tem de ser previsto na rede de alimentação de acordo com as regras de instalação.

A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está correctamente conectado a uma instalação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de instalação à terra da unidade.

Desaconselha-se o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se o seu uso for indispensável, é necessário utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões de acordo com as normas de segurança em vigor, prestando, porém, atenção, para não ultrapassar o limite de caudal em valor de corrente, marcado no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência no adaptador múltiplo.

Verificar inda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados.

4. Conexão equipotencial

Esta conexão, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de nível de potencial eléctrico entre as massas dos aparelhos instalados no mesmo local.
Este aparelho está preparado com um borne colocado debaixo da base para a conexão de um condutor externo equipotencial.
Terminada a instalação é NECESSÁRIO proceder a este tipo de conexão:

- usar um condutor tendo uma secção nominal de acordo com as normas em vigor.
- conectar uma extremidade dol condutor ao borne (vide *capítulo imagens figura 1*) e o outro terminadl às massas dos aparelhos adjacentes.

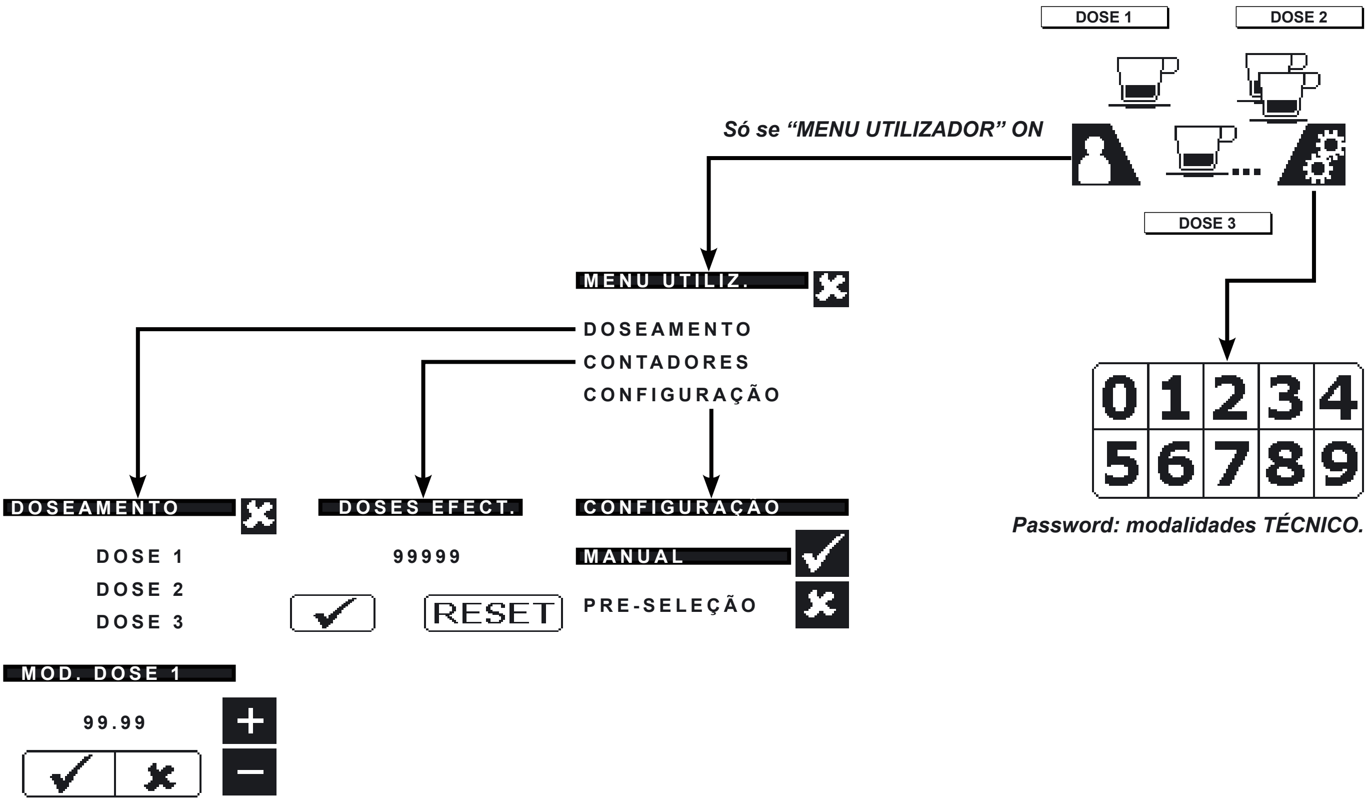
A falta de actuação desta norma de segurança isenta o construtor de qualquer responsabilidade devido a avarias ou prejuízos que possam ser causados a pessoas ou coisas.

N.B.: NÃO CONECTAR À INSTALAÇÃO À TERRA DA UNIDADES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA POR O CONDUTOR DE INSTALAÇÃO À NUM CABO DE ALIMENTAÇÃO NÃO SER CONSIDERADO UM CONDUTOR DE CONEXÃO EQUIPOTENCIAL.

Recordamos que o Gruppo Cimbali Spa não responde pelos prejuízos provocados por uma conexão eléctrica não correcta.
Recordamos ainda a responsabilidade do instalador em caso de prejuízos.

USO

5. Fluxo de programação



Premir a ícone ✓ para confirmar as eventuais modificações efectuadas aos valores ou seleccionar um item.

Premir o ícone ✗ para deixar os valores inalterados e voltar ao quadro anterior.

Depois de 10 segundos de inactividade no mostrador é visualizado o quadro principal.

Português

6. Por em funcionamento

Operações preliminares
Verificar se a tremonha (**2**) está colocada perfeitamente sobre o moínho-doseador, levantar a tampa (**1**) e encher com caffé em grão. Verificar se a grade (**3**) está completamente aberta, empurrá-la para o interior.



Acensão: Indicações gerais

⚠ "Antes de colocar o aparelho em função, averiguar se o interruptor principal da alimentação eléctrica estáligado".

Pôr a máquina em função posicionando o interruptor (**11**) na posição "1" e verificar que a lâmpada pilôto esteja acesa em posição "ON" (**10**).

Quando do acendimento do moedor/doseador no mostrador é visualizado o quadro principal:



O aparelho está pronto para ser utilizado.
A letra abaixo à esquerda no mostrador indica a modalidade de funcionamento configurada:

<u>**M**</u>: Manual;

<u>**P**</u>: Pré-selecção.

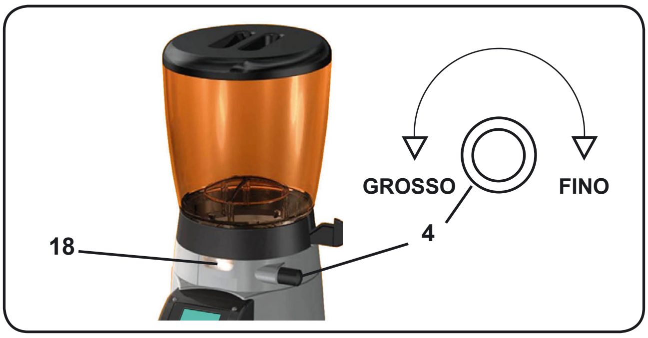
Al final de la jornada de trabajo, apagar el aparato colocando el interruptor general (**11**) en la posición "0", con el consecuente apagado del indicador luminoso (**10**).

7. Regulação das mós

A regulação das mós para obter um diferente grau de moedura, é obtida através do parafuso (**4**), podendo verificar as variações através do indicador (**18**) graduado.

Se se detectar que a erogação da máquina de café é muito lenta, isto significa que a moedura do café é muito fina; neste caso, rodear o parafuso (**4**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio para obter uma moedura mais grossa.

Se se detectar que a erogação da máquina de café é muito rápida, isto significa que a moedura do café é muito grossa; neste caso, rodear o parafuso (**4**) em sentido dos ponteiros do relógio para obter uma moedura mais fina.



Português

8. Para levantar o café moído

O moedor/doseador pode ser configurado com 2 modalidades de levantamento diferentes:

Funzionamento "Manual" M

1) Posicionar o porta-filtro da máquina para café na forquilha (**12**).

2) Seleccionar a dose pré-escolhida (individual ou dupla) premindo o ícone no mostrador Touch Screen.

3) Quando do abandono do ícone no mostrador Touch Screen o moedor/doseador coloca-se em função pelo tempo dose configurado e do escorregão (**7**) sai o café moído.

A paragem da máquina ocorre de maneira automática.

Nota: a paragem da moedura pode ocorrer antes do tempo de doseamento configurado carregando no mostrador Touch Screen.

Para a moedura contínua premir e manter premida a ícone ...:

- *com valor dose* ***00.00***: a moedura ocorre de maneira contínua até que o respectivo ícone ...; ; ficar premido.
- *com valor dose diferente de* ***00.00***: a moedura ocorre de maneira contínua que o respectivo ícone ...., ficar premido, mas não para além do tempo configurado.

Nota: o *valor dose* é configurado pelo técnico.

Para as configurações dos tempos dose consultar o parágrafo *DOSEAMENTO*.



Funcionamento "Pré-selecção" P

1) Seleccionar previamente no mostrador Touch Screen a dose (individual, dupla ou contínua) que se deseja obter; A selecção activa é representada pelo quadrado escuro (visualizado de maneira alternada) colocado por trás do ícone da chávena, como evidenciado nas figuras ao lado.

2) Posicionar o porta-filtro da máquina para café na forquilha (**12**) assegurando-se que prema contra o actuador (**9**).

   Nota: é a pressão do actuador (9) que coloca em acção as mós.

3) O moedor-doseador coloca-se em função pelo tempo dose configurado e do escorregão (**7**) sai o café moído.

A paragem da moedura ocorre da maneira automática.

Nota: a paragem da moedura pode ocorrer antes do tempo de doseamento configurado carregando no mostrador Touch Screen.

Nota: no fim da moedura o símbolo reposiciona-se no ícone da dose configurada pelo técnico.

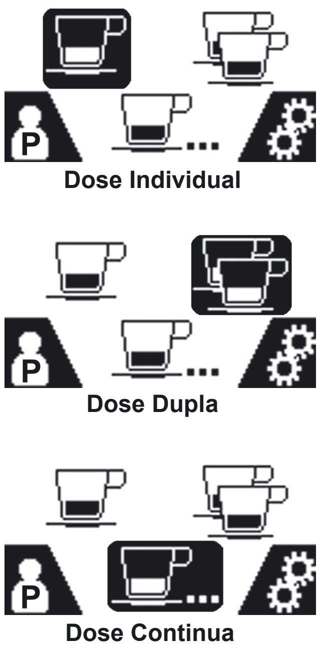
Nota: em modalidade pré-selecção doseada, entre o fim de uma moedura e o começo da seguinte deverão passar pelo menos 2 segundos, determinados pelo abandono do actuador (**9**).

Para as configurações dos tempos dose consultar o parágrafo *DOSEAMENTO*.



NÃO introduzir nenhum objecto no interior do escorregão do café (7).

FUNCIONAMENTO "PRÉ-SELECÇÃO" P



Doseador

Com o moedor-doseador é fornecido em dotação o doseador ao lado. O centro do símbolo "CF" corresponde a 25 ml e a de cerca 7.5 g (dado variável segundo a granulometria e o tipo de café).

Português

MENU UTILIZADOR

⚠ Todos os itens a seguir descritos podem ser visualizados apenas se o item “MENU UTILIZADOR” estiver habilitado (ON) no MENU CLIENTE.

9. Menu Utilizador: Doseamento

Variação do tempo dose (modalidade utilizador)
Para aumentar ou diminuir os tempos dose proceder da seguinte maneira:

1) premir o ícone no quadro principal:



2) No mostrador é visualizado:

MENU UTILIZ.
DOSEAMENTO
CONTADORES
CONFIGURAÇÃO

3) premir o item *DOSEAMENTO*; no mostrador é visualizado:

DOSEAMENTO
DOSE 1
DOSE 2
DOSE 3

4) seleccionar a dose que se deseja modificar; no mostrador é visualizado:

MOD. DOSE 1
99.99
+ −

Modificar o valor com os ícones “**+**” e “**-**”; confirmar o valor introduzido através do ícone ✓ ou premir o ícone ✗ para manter o valor inalterado.

A correspondência número dose é a seguinte:

DOSE 1 para a dose individual ;
DOSE 2 para a dose dupla ;
* *DOSE 3* para a dose continua ...

* A moedura em modalidade contínua (DOSE 3) pode ser modificada apenas pelo pessoal técnico.

N.B.: a variação do tempo de moedura da dose individual na modalidade utilizador é de ± 25 centésimos de segundo (0 ÷ 1/4 segundo).

A variação do tempo de moedura da dose dupla na modalidade utilizador é de ± 50 centésimos de segundo (0 ÷ 1/2 segundo).

9.1 Menu Utilizador: Contadores

1) Para visualizar o número das doses distribuídas premir o ícone no quadro principal:



2) No mostrador é visualizado:

MENU UTILIZ.
DOSEAMENTO
CONTADORES
CONFIGURAÇÃO

3) Premir no item CONTADORES; no mostrador é visualizado:

DOSES EFECT.
99999
✓ RESET

Premir o ícone RESET cerca de 4 segundos para repor zero contador ou premir o ícone ✓ para voltar ao menu anterior.

Português

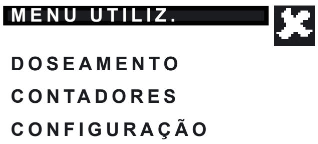
9.2 Menù Utente: Configuração

Configuração modalidade de levantamento
Il moedor/doseador pode ser configurado com 2 modalidades de levantamento diferentes, que podem ser configuradas pelo utilizador tendo acesso ao menu dedicado.

1) Premir o ícone  no quadro principal:



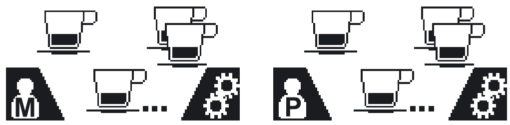
2) No mostrador é visualizado:



3) Premir no item CONFIGURAÇÃO; no mostrador é visualizado:



4) Seleccionar a modalidade de levantamento desejado premindo no respectivo item e, em seguida, confirmar premindo o ícone .
A configuração escolhida, **M** (Manual) ou **P** (Pre-seleção), é visualizada em baixo à esquerda no mostrador:



10. Operações de limpeza

Para a aplicação correcta do <u>sistema de segurança alimentar (HACCP)</u> respeitar o indicado no presente parágrafo.

Advertências gerais
Operações a efectuar no fim de cada dia de trabalho.
É necessário proceder periodicamente à limpeza do moínho-doseador, com uma especial atenção para as zonas destinadas ao contacto com o café.
Para proceder às operações de limpeza, operar conforme a seguir indicado.
Desligar sempre o aparelho através do interruptor (**11**) e desligar a alimentação eléctrica actuando no interruptor omnipolar.

Não mergulhar o aparelho na água.

Limpeza da tremonha (**2**)
Fechar a grade (3), puxando-a para o exterior e separar a tremonha (**2**) do moínho-doseador.
Tirar o café que eventualmente ficou na tremonha (**2**).
Lavá-la com um pano húmido, utilizando produtos e modalidades geralmente em uso para objectos em contacto com os alimentos, passar cuidadosamente por água e enxugar, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes.
Antes de reposicionar a tremonha (**2**) sobre o moínho-doseador, verificar se as partes molhadas ou humedecidas estão devidamente enxutas.

Carroçaria
Utilizar um pano macio e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes.
N.B.: não borrifar líquidos nas cavas do aparelho.



Português

11. Advertências

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade por danos a coisas e pessoas decorrente de um uso irregular ou não previsto do aparelho.

Nunca accionar o aparelho com as mão molhadas ou com os pés descalços.

Prestar atenção para que o aparelho não seja accionado por crianças ou por pessoas não instruídas para o uso do mesmo.

PROTECTOR TÉRMICO

Em caso de um aquecimento excessivo dos enroladores do motor, causado por anomalias de funcionamento, está prevista a intervenção de um protector térmico.

Deixar arrefecer por alguns minutos antes de pôr o aparelho novamente a funcionar.

No caso do problema se apresentar novamente, contactar o serviço de assistência técnica autorizado.

CONSERVAÇÃO DO CAFÉ

Utilizar sempre café fresco, em grãos, conservado em frascos ou saquinhos impermeáveis com fecho hermético, protegido da luz, em lugar fresco e enxuto.

No final do dia de trabalho, procurar utilizar todo o café moído que ficou no doseador, por o mesmo estar sujeito à perda do aroma e a deterioração.

INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando o aparelho permanecer por muito tempo sem vigilância (de noite, durante o encerramento semanal ou durante as férias), proceder às operações a seguir indicadas:

- **desligar a ficha da tomada de corrente ou desaccionar o interruptor principal;**
- **esvaziar a tremonha.**

A inobservância das normas de segurança acima expostas livra o construtor de qualquer responsabilidade perante avarias ou danos causados a pessoas ou a coisas.

12. Manutenção e reparações

Em caso de mau funcionamento, desligar o aparelho, desinserir o interruptor principal e informar o serviço de assistência.

ATENÇÃO: uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor do aparelho.
Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO

Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão elèctrico, desligar o aparelho e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.

Para salvaguardar a segurança de exercício e das funções é indispensável:

- **seguir todas as instruções do construtor;**
- **mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das protecções e o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e seguidamente cada ano).**

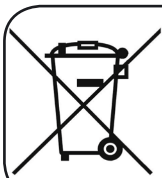
Português

13. Colocação fora de serviço definitiva

O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

Os equipamentos eléctricos do GRUPPO CIMBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objecto de recolha separada.
A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.

A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

14. Anomalias - Avarias

Antes de pedir a intervenção do serviço de assistência técnica, por forma a evitar despesas inúteis, verificar se o problema apresentado pelo aparelho está incluído de entre os casos a seguir indicados.

ANOMALIA	**CAUSA**	**SOLUÇÃO**
O aparelho não funciona e a lâmpada pilôto (**10**) está desligada	Interrupção da energia eléctrica. Tremonha café (**2**) não posicionada de maneira correcta. Intervenção do protector térmico.	Verificar a presença de energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (**11**). Voltar a posicionar a tremonha (**2**) para fechar o micro de segurança. Aguardar que o aparelho arrefeça.
O aparelho funciona de modo correcto mas não sai café moído.	Grade (**3**) da tremonha fechada.	Empurrar a grade (**3**) para o interior, por forma a permitir a passagem do café para as mós.

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

RUMOROSITA'
L'apparecchio non supera i 70 dB

NOISE
The equipment does not exceed 70 dB

BRUIT
L'appareil ne depasse pas 70 dB

GERÄUSCH
Das gerät überschreitet 70 dB

RUIDOSIDAD
El aparato no supera los 70 dB

RUIDO
O aparelho não ultrapassa os 70 dB

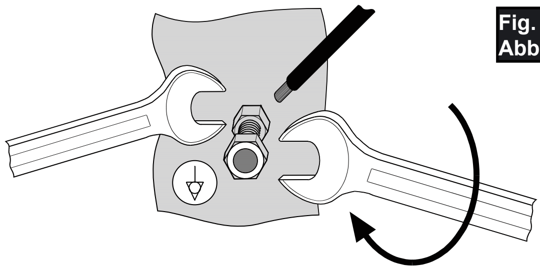


Fig. Abb. 1

ON	15 sec.
OFF	60 sec.

FAEMA

IT

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.

GB

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.

FR

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dûes aux avancements du progrès technique.

DE

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.

ES

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progresso técnico.

PT

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las caracteristicas de las maquinas tratadas en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso previo as máquinas tratadas neste manual

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

www.faema.it

CERT. NR. 50 100 3685